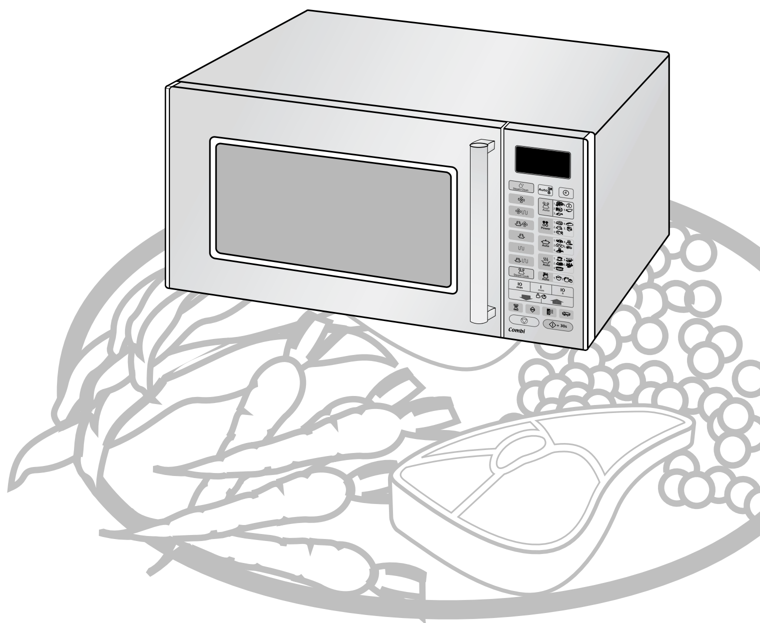
SAMSUNG

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

CE1160 / CE1161T
CE1162M / CE1163F

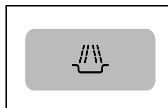


Code No.: DE68-02971A

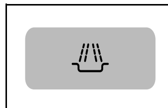
TH

คู่มือค้นหาอย่าง "รวดเร็ว"

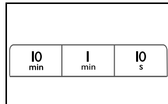
ฉันต้องการอบอาหาร



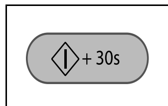
1. กดปุ่ม **Microwave** ( ) **(ไมโครเวฟ)**



2. กดปุ่ม **Microwave** ( ) **(ไมโครเวฟ)** จนกว่าระดับพลังงานที่ต้องการปรากฏขึ้น



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **10min**, **1min** และ **10s** ตามต้องการ

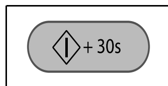


4. กดปุ่ม **Start**

   ผลลัพธ์: การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น

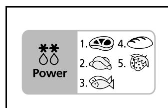
   ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ฉันต้องการเพิ่มเวลาอบอีก 30 วินาที

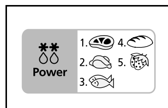


ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตา
กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

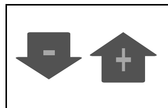
ฉันต้องการละลายอาหารแช่แข็ง



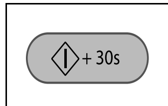
1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตา
   กดปุ่ม **Power Defrost** ( )



2. เลือกประเภทอาหารโดยกดปุ่ม **Power Defrost** ( )
   จนกว่าประเภทอาหารที่ต้องการจะปรากฏ



3. เลือกน้ำหนักโดยกดปุ่ม (+) และ (−)



4. กดปุ่ม **Start**

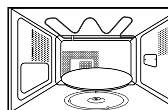
   ผลลัพธ์: เริ่มต้นการละลายน้ำแข็ง

   ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงข้อความ "ENJOY MEAL" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

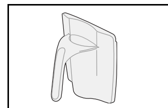
การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปทั่วพื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ หลังจากที่ใช้ฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของช่องเตาอบได้อย่างง่ายดาย

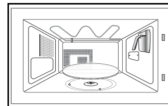
- ใช้ฟังก์ชันนี้หลังจากที่ปล่อยให้เตาอบเย็นลงแล้วเท่านั้น (อุณหภูมิปกติ)
- ใช้น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น
- เพื่อให้การทำความสะอาดสมบูรณ์ยิ่งขึ้น โปรดใช้ฟังก์ชันขจัดกลิ่นหลังจากการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- หากมีการเปิดประตูเตาอบในระหว่างการทำงาน ระบบจะแสดงข้อความ "E7" (น้ำที่อยู่ในเตาอบจะร้อนมาก เนื่องจากมีการทำความสะอาดด้วยไอน้ำอยู่)



1. เปิดประตู

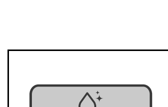


2. เติมน้ำภายในถ้วยให้ถึงขีด
   (ปริมาณ 50 มล.)

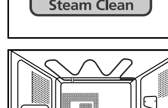


3. โปรดใส่ถ้วยน้ำที่ด้านขวาของเตาอบ

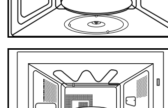
4. ปิดประตู



5. กดปุ่ม **Steam clean** ( ) **(ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)**
   (ไฟจะสว่างระหว่างการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)



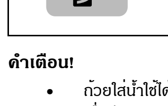
6. เปิดประตู



7. โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน
   นำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาษอเนกประสงค์



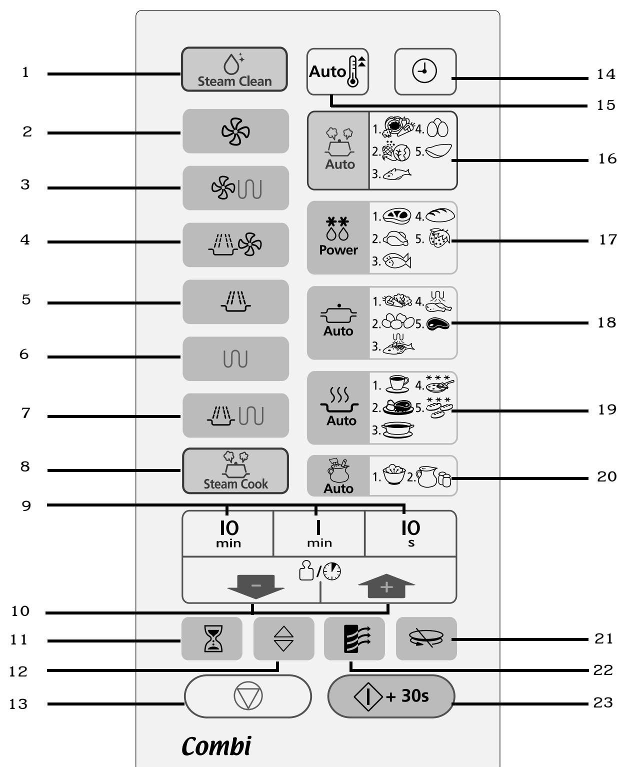
8. หลังจากที่เช็ดช่องเตาอบแล้ว ขอแนะนำให้ใช้ฟังก์ชันระบายอากาศ เพื่อทำให้เตาอบแห้งสนิท



คำเตือน!

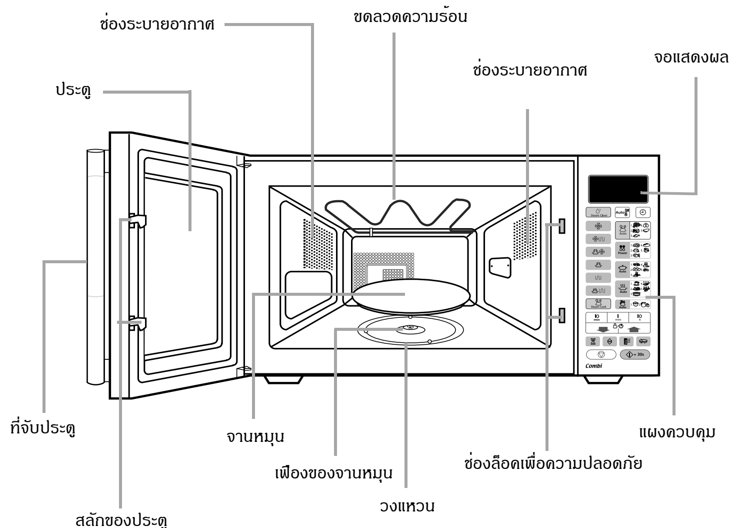
- ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด "**ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**" เท่านั้น
- เมื่อปรุงอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

แผงควบคุม



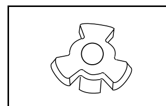
1. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
2. ปุ่มอบด้วยความร้อน
3. การอบด้วยความร้อน+การย่าง
4. ไมโครเวฟ+การอบด้วยความร้อน
5. ปุ่มไมโครเวฟ
6. ปุ่มย่าง
7. ไมโครเวฟ+การย่าง
8. ปุ่มปรุงอาหารด้วยไอน้ำ
9. การตั้งเวลา
10. ปุ่มขึ้น/ลง (น้ำหนัก/ปริมาณ/เวลา)
11. ปุ่มหยุดเวลา
12. ปุ่มเพิ่ม/ลด
13. ปุ่มหยุด/ยกเลิก
14. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
15. ปุ่มเลือกอุ่นเตาอบ
16. ปุ่มปรุงอาหารด้วยไอน้ำอัตโนมัติ
17. ปุ่ม คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง
18. ปุ่มคุณสมบัติปรุงอาหารอัตโนมัติ
19. ปุ่มคุณสมบัติอุ่นอาหารอัตโนมัติ
20. ปุ่มคุณสมบัติการหมัก
21. ปุ่มปิด/เปิดจานหมุน
22. ปุ่มขจัดกลิ่น
23. ปุ่มเริ่มต้น / +30S

เตาอบ

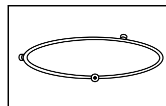


อุปกรณ์เสริม

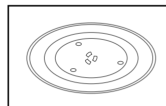
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



1. **เฟือง** เพื่อวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ
   วัตถุประสงค์: เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



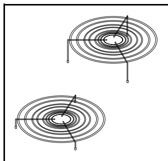
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
   วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



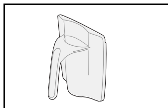
3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง
   วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย

TH

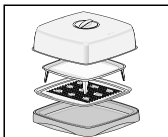
อุปกรณ์เสริม (ต่อ)



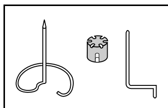
4. ตะแกรงโลหะ (ตะแกรงสูง, ตะแกรงต่ำ) เพื่อวางบนจานหมุน
วัตถุประสงค์: คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้เพื่ออบอาหารสองจานในเวลาเดียวกัน โดยวางจานเล็กไว้บนจานหมุน และวางจานที่สองบนตะแกรง **คุณ สามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบย่าง ใช้ความร้อน และการอบแบบผสม**



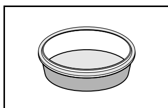
5. ถ้วยน้ำสำหรับทำความสะอาด เพื่อวางไว้ที่ด้านขวาของเตาอบ
วัตถุประสงค์: ใช้ในการทำความสะอาด



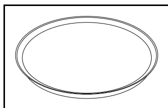
6. อ่าง จาน ตะแกรง และฝาครอบสำหรับนึ่ง เพื่อวางไว้บนโต๊ะ
วัตถุประสงค์: ใช้สำหรับการนึ่งอาหาร



7. ที่เสียบสำหรับย่าง เฟืองบาร์บีคิว และแกนหมุน เพื่อใช้วางในอ่างแก้ว (เฉพาะ CE1162M/CE1163F)
วัตถุประสงค์: ที่เสียบสำหรับย่างนั้นเหมาะสำหรับการย่างไก่ เนื่องจากคุณจะไม่ต้องกลับด้านของอาหารอีก และสามารถใช้กับการอบอาหารแบบ ย่าง และแบบผสม



8. อ่างแก้ว ใช้วางบนจานหมุน (เฉพาะ CE1162M/ CE1163F)
วัตถุประสงค์: วางแกนสำหรับย่างในชามแก้ว



9. จานรอง ใช้วางบนจานหมุน (เฉพาะ CE1161T/ CE1163F)
วัตถุประสงค์: จานรองนี้ใช้สำหรับอบอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลือง ในการอบอาหารแบบไมโครเวฟ ย่าง และแบบผสม และทำให้แป้งของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซากรอบ

ข้อควรระวัง!!

- ห้ามใช้อุปกรณ์นึ่งอาหารนี้กับผลิตภัณฑ์ในรุ่นอื่น
  เพราะอาจทำให้เกิดไฟดิดหรือความเสียหายกับเตาไมโครเวฟ
- รินน้ำอย่างน้อย 200 มล. ก่อนการใช้อุปกรณ์นึ่ง
  หากน้ำมีปริมาณน้อยกว่า 200 มล. อาจทำให้การปรุงอาหารไม่สมบูรณ์ หรืออาจทำให้เกิดไฟดิดหรือความเสียหายร้ายแรงต่อผลิตภัณฑ์
- โปรดใช้ความระมัดระวังในการนำอุปกรณ์นึ่งออกมาหลังการทำอาหารเสร็จแล้ว เพราะอาจลวกมือได้
- อุปกรณ์นึ่งควรใช้กับ "**การนึ่งแบบโปรสตีมด้วยตนเอง**" และ "**การนึ่งแบบโปรสตีมอัตโนมัติ**"
- เมื่อใช้อุปกรณ์นึ่ง คุณต้องวางฝาครอบและจานสำหรับนึ่งในตำแหน่งที่ถูกต้อง (โปรดอ่านคำแนะนำ)
  หากไม่ได้ใช้ฝาครอบและจานสำหรับนึ่งตามที่ระบุในคู่มือ ไข่หรือลูกเกาลัดอาจแตกหรือระเบิดได้

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องใหม่ของคุณ ดังนี้

- ***ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย***
- ***อุปกรณ์เสริมและภาชนะ***
- ***เคล็ดลับในการอบอาหาร***

ที่ด้านในของปก คุณจะพบกับคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะอธิบายการทำงานพื้นฐานสามประเภท ได้แก่

- ***ปรุงอาหาร (การใช้ไมโครเวฟ)***
- ***ละลายน้ำแข็ง***
- ***การเพิ่มเวลาอบ 30 วินาที หากอาหารของคุณไม่สุกเพียงพอ หรือต้องมีการอุ่นเพิ่มเติม***

ที่ท้ายคู่มือเล่มนี้จะมีภาพประกอบของเตาอบ พร้อมด้วยตำแหน่งของปุ่มต่าง ๆ บนแผงควบคุม

ภาพประกอบของคำแนะนำทีละขั้นตอนจะเป็นสัญลักษณ์สองแบบ


ข้อมูลสำคัญ


หมายเหตุ

ข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใด ๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้ง หลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต
โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่าง ๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:
(1) ประตู ซีลขอบประตู และผิวหน้าของซีล
(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)
(3) สายไฟ

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้

1. **ห้าม** ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
   - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

   สาเหตุ: อาจเกิดประจุไฟฟ้า และอาจทำให้เตาอบเสียหาย

2. **ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
   - ขวด กระปุก หรือภาชนะอื่น ๆ ที่ผนึกแน่นหนาหรือใช้สุญญากาศ เช่น) ขวดอาหารสำหรับทารก
   - อาหารที่มีการผนึกไม่ให้อากาศเข้า เช่น) ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ ที่ไม่ได้กะเทาะเปลือก มะเขือเทศ

   สาเหตุ: แรงดันที่เพิ่มขึ้นจะทำให้อาหารเหล่านี้ระเบิดแตกออก

   เคล็ดลับ: เปิดฝาหรือเจาะผิว ถุง ฯลฯ ก่อน

3. **ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา

   สาเหตุ: ผนังของเตาอาจเสียหาย

   เคล็ดลับ: วางแก้วใส่น้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา น้ำจะดูดซับคลื่นไมโครเวฟ หากคุณเปิดให้เตาทำงานขณะที่ว่างอยู่

4. **ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ

   สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ เนื่องจากมีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา

5. **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา

   สาเหตุ: จานบางชนิดดูดซับไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ ทำให้จานเหล่านี้ ร้อนจัด

6. **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ

   สาเหตุ: ผนังอาจร้อนพอที่จะลวกผิวหนังได้ แม้ว่าจะอบอาหารเสร็จแล้ว และมีลักษณะเหมือนไม่มีความร้อนก็ตาม โปรดอย่าสัมผัสส่วนที่ร้อน อย่าให้วัสดุที่ติดไฟง่ายสัมผัสกับส่วนในของเตาอบ จนกว่าเตาอบจะเย็นลงก่อน

7. ในการลดอันตรายจากไฟที่อาจเกิดขึ้นในช่องด้านในของเตาอบ
   - โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
   - นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
   - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง
   - หากมีควันไฟ อย่าเปิดประตูเตาอบทันที และปิดเครื่องหรือถอดสายไฟออกจากที่เสียบ

8. ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
   - กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ
   - คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และต้นทุกครั้งหลังจากอุ่น
   - เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวก คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่นร้อน
   - ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
     * จุ่มมือในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
     * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
     * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
   - **ห้าม** ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดที่มีคอขวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป
   - **ทุกครั้ง** จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
   - **ห้าม** อุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง
   - ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้า ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

9. โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
   - ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
   - ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10. ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

    สาเหตุ: ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

11. รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ
    - ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อน ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

    สาเหตุ: เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหาย และลดประสิทธิภาพของเตาอบ

12. ขณะที่เครื่องทำงาน อาจมีเสียง "คลิก" เกิดขึ้น โดยเฉพาะเมื่อละลายอาหารแช่แข็ง

    สาเหตุ: เมื่อมีการเปลี่ยนระดับไฟฟ้าของเครื่อง อาจมีเสียงดังขึ้น อาการปกติ

TH

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

13. เมื่อมีการใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ เครื่องจะตัดไฟฟ้าทันที เพื่อความปลอดภัย หลังจากที่พักการทำงานเป็นเวลา 30 นาที คุณจะสามารถใช้เตาได้อีกตามปกติ
   - คุณไม่ต้องตกใจหากเครื่องไมโครเวฟยังทำงานหลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จแล้ว

     สาเหตุ: ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบมาให้ระบายอากาศเป็นระยะเวลาครู่หนึ่ง โดยที่ไมโครเวฟไม่ทำงาน (MWO) เพื่อที่จะระบายความร้อนของชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ เมื่อมีการกดปุ่มหยุดหรือเปิดประตูหลังจากการปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน (MWO, GRILL, CONVECTION, MWO+GRILL, MWO+ CONVECTION) เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติก กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

คำเตือน:

อย่าใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน:

โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:

โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

คำเตือน:

ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัยและทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

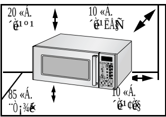
คำเตือน:

โครงกรอบและประตูของเตาจะร้อนเมื่ออบอาหารด้วยความร้อนหรือแบบผสม

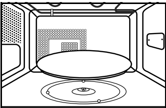
☛ **ห้าม** ใช้ไมโครเวฟหากไม่มีเฟือง วงแหวน หรือจานหมุน

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

คุณสามารถวางเตาไมโครเวฟนี้ได้แทบทุกแห่ง (พื้นที่บนเคาเตอร์หรือชั้นในครัว รถเข็นของ โต๊ะ)



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องระบายอากาศเพียงพอ โดยเว้นระยะห่าง 10 ซม. (4 นิ้ว) จากด้านหลังและด้านข้างของตัวเครื่อง และเว้นระยะ 20 ซม. (8 นิ้ว) ที่ด้านบน และ 85 ซม. (33 นิ้ว) จากพื้น



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน และทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

☛ **ห้าม** บังช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจมีความร้อนเกินขีดจำกัด และปิดตัวเองลง และจะใช้งานไม่ได้จนกว่าจะเย็นลง

☛ เพื่อความปลอดภัยของตัวคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์ ที่มีการลงกราวด์ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

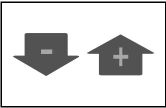
☛ **ห้าม** ติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อจะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาดก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การเลือกภาษาที่จอแสดงผล

ครั้งแรกที่คุณต่อสายไฟเข้ากับเต้าเสียบ หรือกรณีที่เกิดไฟกระตุก เครื่องไมโครเวฟจะแสดงข้อความ "HELLO SET LANGUAGE USING (+) / (−) KEY" ที่หน้าจอแสดงผล คุณสามารถเลือกภาษาสำหรับจอแสดงผล คุณสามารถเลือกภาษาอังกฤษ ฝรั่งเศส ดัตช์ เยอรมัน สเปน อิตาเลียน ดัตช์ และรัสเซีย

1. กดปุ่ม (+) และ (−) ทันทีหลังจากที่ต่อสายไฟของเครื่องไมโครเวฟ หรือทันทีหลังจากไฟฟ้าดับ

   ผลลัพธ์: เมื่อคุณกดปุ่ม (+) และ (−) เครื่องจะแสดงการตั้งค่าต่อไปนี้ตามลำดับ ENGLISH, FRENCH, DUTCH GERMAN, SPANISH, ITALIAN, RUSSIAN



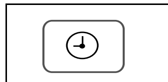
2. เมื่อคุณเลือกภาษาที่ต้องการแล้ว ให้กดปุ่ม **Start** เพื่อจบขั้นตอนนี้

การตั้งเวลา

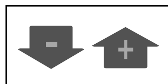
เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 12 หรือ 24 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- *เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก*
- *หลังจากไฟฟ้าดับ*

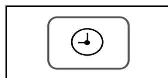
✉ อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว



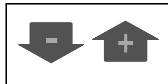
1. **ในการแสดงเวลาเป็นแบบ...** — **กดปุ่ม Clock จำนวน...**
   12 ชั่วโมง — หนึ่งครั้ง
   24 ชั่วโมง — สองครั้ง



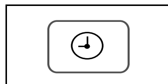
2. กดปุ่ม (+) และ (−)



3. กดปุ่ม Clock



4. กดปุ่ม (+) และ (−)



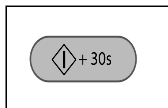
5. กดปุ่ม Clock (นาฬิกา)
   ผลลัพธ์: เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่าย ๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอ่านข้อมูลในหัวข้อ "ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา" ที่หน้าถัดไป

✉ เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้พลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด (100% - 900 วัตต์) น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน ปิดประตู



กดปุ่ม start และกำหนดเวลาเป็น 4 หรือ 5 นาที โดยกดปุ่ม start ตามจำนวนนาทีที่ต้องการ

ผลลัพธ์: เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 หรือ 5 นาที น้ำควรจะเดือด

เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

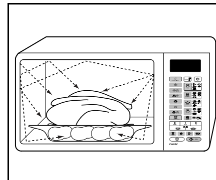
TH

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- *ละลายน้ำแข็ง*
- *อุ่นอาหาร*
- *อบอาหาร*

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะสะท้อนอยู่ในช่องเตาอบ และกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้น ๆ:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)



เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้น แม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหาร และในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

TH

การสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องใช้ชนิดใหม่ในบ้านมักจะต้องใช้เวลา หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ ซึ่งอาจช่วยประหยัดเวลา และช่วยให้คุณไม่ต้องติดต่อศูนย์บริการโดยไม่จำเป็น

◆ ต่อไปนี้เป็นสภาพการทำงานปกติ
- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

◆ อาหารไม่สุกเลย
- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม **Start** แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่

◆ อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ
- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

◆ มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ
- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

◆ เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน อาการปกติ
  - * วิธีแก้ปัญหา: จัดวางเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล
  - * วิธีแก้ปัญหา: ถอดสายไฟของเตาอบออก ตั้งเวลาใหม่

◆ มีข้อความ “E3” หมายถึง
- ข้อความ “E3” จะปรากฏอัตโนมัติ ก่อนหน้าที่ไมโครเวฟจะมีความร้อนสูงเกินไป หากข้อความ ″E3″ ปรากฏ ให้กดปุ่ม ″Stop/Cancel″ เพื่อเข้าสู่โหมดเริ่มต้นการทำงาน

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้
- ***หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ***
- ***รายละเอียดของการรับประกัน***
- ***คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน***

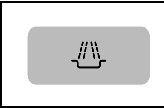
จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

การอบ/อุ่นอาหาร

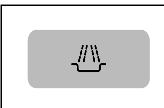
ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

☛ โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

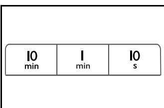
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า



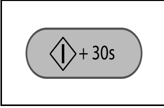
1. กดปุ่ม **Microwave** ( ) **(ไมโครเวฟ)**
<u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
| (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)
(การใช้ไมโครเวฟ)



2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Microwave** ( ) **(ไมโครเวฟ)** ซ้ำ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ โปรดดูรายละเอียดในตารางแสดงระดับพลังงานด้านล่าง



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **10min,1min** และ **10s**
<u>ผลลัพธ์:</u> เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหาร



4. กดปุ่ม **Start**
<u>ผลลัพธ์:</u> ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:
◆ เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน และแสดงข้อความ “0” กะพริบ 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

✉ หากคุณต้องการทราบระดับพลังงานของเตาอบ ให้กดปุ่ม **Microwave** ( ) หนึ่งครั้ง หากคุณต้องการเปลี่ยนระดับพลังงานระหว่างการอบอาหาร ให้กดปุ่ม **Microwave** ( ) สองครั้งขึ้นไป เพื่อเลือกระดับพลังงานที่ต้องการ

การเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว:

✉ หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (900 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงานและการปรับเวลา

ฟังก์ชันระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถปรับปริมาณพลังงานที่จะใช้ พร้อมทั้งเวลาที่ใช้ในการอบหรืออุ่นอาหาร ตามชนิดและปริมาณของอาหารนั้น คุณสามารถเลือกระดับพลังงานได้ถึงหกระดับ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์	กำลังไฟฟ้า
สูง	100 %	900 วัตต์
สูงปานกลาง	67 %	600 วัตต์
ปานกลาง	50 %	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	33 %	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	20 %	180 วัตต์
ต่ำ	11 %	100 วัตต์

เวลาอบอาหารที่ระบุในตำราอาหารและในคู่มือนี้จะสอดคล้องกับระดับพลังงานที่ระบุไว้

ถ้าคุณเลือก...	เวลาการอบอาหารจะเป็น...
ระดับพลังงานสูง ระดับพลังงานต่ำ	ลดลง เพิ่มขึ้น

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อ:

- *ตรวจดูอาหาร*
- *พลิกด้านหรือคนอาหาร*
- *พักอาหาร*

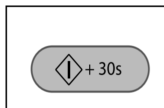
ในการหยุดการอบอาหาร...	ให้ทำดังนี้...
ชั่วคราว	เปิดประตู ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม **Start**
โดยสิ้นเชิง	กดปุ่ม **Stop** ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **Stop** อีกครั้ง

การปรับเวลาอบอาหาร

TH

คุณจะพบว่า ในการใช้เตาไมโครเวฟ คุณจะต้องปรับเวลาอบอาหารเล็กน้อย ตามลักษณะของอาหารและรสนิยมของคุณ เช่นเดียวกับการอบแบบธรรมดา คุณสามารถ:

- *ดูความคืบหน้าของการอบเมื่อใดก็ได้ โดยเปิดประตูของเตาอบ*
- *เพิ่มเวลาที่เหลือในการปรุงอาหาร*



ในการเพิ่มเวลาอบอาหาร ให้กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

- ตัวอย่าง: หากต้องการเพิ่มเวลาอบอีกสามนาที ให้กดปุ่ม **+30s** หกครั้ง

การใช้หน่วยความจำการนึ่งอาหาร

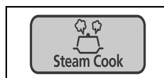
ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบอาหาร

 โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

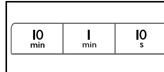
ข้อควรระวัง!!

- ห้ามใช้อุปกรณ์นึ่งอาหารนี้กับผลิตภัณฑ์ในรุ่นอื่น
  เพราะอาจทำให้เกิดไฟติดหรือความเสียหายกับเตาไมโครเวฟ
- รินน้ำอย่างน้อย 200 มล. ก่อนการใช้อุปกรณ์นึ่ง
  หากน้ำมีปริมาณน้อยกว่า 200 มล. อาจทำให้การปรุงอาหารไม่สมบูรณ์ หรืออาจทำให้เกิดไฟติดหรือความเสียหายร้ายแรงต่อผลิตภัณฑ์
- โปรดใช้ความระมัดระวังในการนำอุปกรณ์นึ่งออกมาหลังการทำอาหารเสร็จแล้ว เพราะอาจลวกมือได้
- อุปกรณ์นึ่งควรใช้กับ "**การนึ่งด้วยตนเอง**" และ "**การนึ่งอัตโนมัติ**"
- เมื่อใช้อุปกรณ์นึ่ง คุณต้องวางฝาครอบและจานสำหรับนึ่งในตำแหน่งที่ถูกต้อง (โปรดอ่านคำแนะนำ)
  หากไม่ได้ใช้ฝาครอบและจานสำหรับนึ่งตามที่ระบุในคู่มือ ไข่หรือลูกเกาลัดอาจแตกหรือระเบิดได้

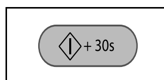
1. เทน้ำ 500 มล. ลงในอ่างสำหรับนึ่ง
2. วางจานนึ่งไว้บนอ่างน้ำ จากนั้นวางอาหารไว้บนจานนึ่ง
3. ปิดด้วยฝาครอบสำหรับนึ่ง และเปิดประตูเตาอบ
4. วางอุปกรณ์นึ่งที่ส่วนกลางของจานหมุน
   ปิดประตู



5. กดปุ่ม **Steam Cook**



6. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **10min, 1min** และ **10s**
   เวลาทำงานสูงสุดคือ 60 นาที



7. กดปุ่ม **Start**

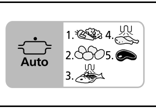
TH

โปรแกรมการปรุงอาหารอัตโนมัติ ( ) ห้าแบบมีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้า โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

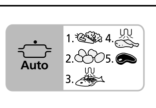
คุณสามารถปรับปริมาณของอาหาร โดยกดปุ่ม (+) และ (−)

☞ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

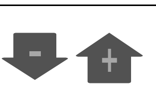
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู



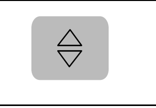
1. กดปุ่ม **Auto Cook** ( )



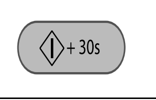
2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Auto Cook** ( ) โปรดดูตารางในหน้าถัดไปเพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ



3. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม (+) และ (−)



4. เพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ถ้าจำเป็น โดยกดปุ่ม **เพิ่ม/ลด** ตามต้องการ



5. กดปุ่ม **Start**

<u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้
- ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงข้อความ "ENJOY MEAL" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมปรุงอาหารต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรแกรมหมายเลข 1 และ 2 จะใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น

โปรแกรม 3 และ 4 จะใช้ไมโครเวฟและการย่างร่วมกัน โปรแกรมหมายเลข 5 จะใช้ไมโครเวฟและการอบด้วยความร้อนร่วมกัน

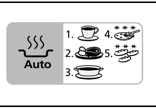
รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1	**ผักสด**	200 - 250 กรัม 300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม 500 - 550 กรัม 600 - 650 กรัม 700 - 750 กรัม	2 -3 นาที	ชั่งผักหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) เมื่ออบ 200-250 กรัม เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับผัก 300-450 กรัม และเติมน้ำ 60-75 มล. (4-5 ช้อนโต๊ะ) สำหรับผัก 500-750 กรัม คนอาหารหลังการอบ หากอบมากกว่าที่ระบุไว้ ให้คนระหว่างการอบด้วย
2	**มันฝรั่งปอกเปลือก**	300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม 500 - 550 กรัม 600 - 650 กรัม 700 - 750 กรัม	2 -3 นาที	ชั่งมันฝรั่งหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) เมื่ออบมันฝรั่ง 300-450 กรัม เติมน้ำ 60 มล. (4 ช้อนโต๊ะ) สำหรับมันฝรั่ง 500-750 กรัม
3	**ปลาย่าง**	200 – 300 กรัม (1 ชิ้น) 400 - 500 กรัม (1 - 2 ชิ้น) 600 - 700 กรัม (2 ชิ้น) 800 - 900 กรัม (2 - 3 ชิ้น)	3 นาที	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาตามแนวนอนบนตะแกรง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน
4	**ไก่เป็นชิ้น**	200 - 300 กรัม (1 ชิ้น) 400 - 500 กรัม (2 ชิ้น) 600 - 700 กรัม (3 ชิ้น) 800 - 900 กรัม (3 – 4 ชิ้น)	2 - 3 นาที	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นไก่ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านหนังไก่อยู่ข้างล่าง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน
5	**เนื้อย่าง/แกะย่าง**	900 - 1000 กรัม 1200 - 1300 กรัม 1400 – 1500 กรัม	10 – 15 นาที	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ/เนื้อแกะ และใส่เครื่องปรุง (ใส่เฉพาะพริกไทย และเติมเกลือเมื่อย่างเสร็จแล้ว) วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยให้ด้านมันอยู่ข้างล่าง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือนจากเตาอบ หลังจากย่าง และระหว่างเวลาพักอาหาร ควรห่อเนื้อย่างด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม

โปรแกรมการอุ่นอาหารอัตโนมัติ ( ) ห้าแบบมีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้า โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

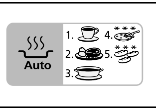
คุณสามารถปรับปริมาณของอาหาร โดยกดปุ่ม (+) และ (−)

☛ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

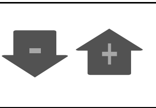
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู



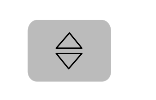
1. กดปุ่ม **Auto Reheat** ( ) **(อุ่นอาหารอัตโนมัติ)**



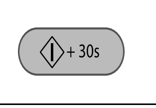
2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Auto Reheat** ( ) **(อุ่นอาหารอัตโนมัติ)** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ



3. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม (+) และ (−)



4. เพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ถ้าจำเป็น โดยกดปุ่ม **เพิ่ม/ลด** ตามต้องการ



5. กดปุ่ม **Start**

   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้
   - ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงข้อความ "ENJOY MEAL" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรแกรมหมายเลข 1, 2 และ 3 จะใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น โปรแกรมหมายเลข 4 และ 5 จะใช้ไมโครเวฟและการอบด้วยความร้อนร่วมกัน

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1	**เครื่องดื่ม** (อุณหภูมิปกติ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	1 -2 นาที	รินเครื่องดื่มในถ้วยกระเบื้อง และอุ่นโดยไม่ต้องปิดฝา กรณีที่อุ่นเพียงถ้วยเดียวให้วางตรงกลาง กรณีที่มี 2 ถ้วย ให้วางตรงข้ามกัน ส่วนกรณีที่มี 3 หรือ 4 ถ้วย ให้วางเป็นวงกลม พักถ้วยไว้ในเตาไมโครเวฟ คนเครื่องดื่มก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม)
2	**อาหารปรุงสำเร็จ** (แช่เย็น)	300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม 500 - 550 กรัม	3 นาที	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซ้อส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
3	**ซุป/ซอส** (แช่เย็น)	200 - 250 มล. 300 - 350 มล. 400 - 450 มล. 500 - 550 มล. 600 - 650 มล. 700 - 750 มล.	2 - 3 นาที	เทอาหารในถ้วยซุปก้นลึก หรือชาม และปิดระหว่างการอบและการพักอาหาร คนซุปเมื่อเตาอบส่งสัญญาณเตือน (เตาอบจะทำงานต่อไปและหยุดเมื่อมีการเปิดประตู) ค่อย ๆ คนก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร
4	**พิซซ่าแช่แข็ง**	300 - 400 กรัม 450 - 550 กรัม 600 - 700 กรัม	-	วางพิซซ่าแช่แข็งหนึ่งแผ่น (-18°C) บนตะแกรงแบบต่ำ วางพิซซ่าสองแผ่น บนตะแกรงแบบต่ำและแบบสูงอย่างละแผ่น
5	**ขนมปังก้อนแช่แข็ง**	100-150 กรัม (2 ชิ้น) 200-250 กรัม (4 ชิ้น) 300-350 กรัม (6 ชิ้น) 400-450 กรัม (8 ชิ้น)	3 - 5 นาที	วางขนมปังแช่แข็ง 2 ถึง 6 ก้อน (-18°C) เป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ แบ่งขนมปังแช่แข็ง 8 ก้อนและวางบนตะแกรงแบบสูงและต่ำเท่า ๆ กัน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมอบเช่น ขนมปังก้อน เชียบาตต้า และบาเกต์

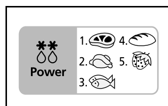
TH

คุณสมบัติการละลายน้ำแข็ง ( ) ช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปัง เค้ก หรือผลไม้ที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

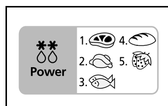


โปรดใช้ภาชนะที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

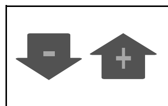
เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งบนภาชนะเซรามิกไว้บนส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู



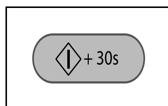
1. กดปุ่ม **Power Defrost** ( ) **(ละลายน้ำแข็ง)**



2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Power Defrost** ( ) **(ละลายน้ำแข็ง)** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ

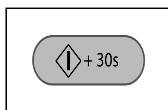


3. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม (+) และ (−)



4. กดปุ่ม **Start**

<u>ผลลัพธ์:</u>
- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- ในการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร



5. กดปุ่ม **Start** อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งต่อจนเสร็จ

<u>ผลลัพธ์:</u> เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน และแสดงข้อความ "ENJOY MEAL" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง



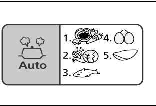
คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การละลายน้ำแข็ง" ที่หน้า 27

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำ โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ และปลาในจานกระเบื้อง

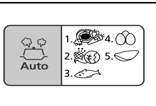
รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1	**เนื้อ**	200 - 2000 กรัม	20 -90 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ด เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ
2	**เป็ดหรือไก่**	200 - 2000 กรัม	20 -90 นาที	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น
3	**ปลา**	200 - 2000 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น
4	**ขนมปัง/เค้ก**	125 - 1000 กรัม	10 -60 นาที	วางขนมปังหรือเค้กบนกระดาษเช็ดปาก และกลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน (เตาอบจะยังคงทำงาน และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแล็ต
5	**ผลไม้**	100 - 600 กรัม	5 -20 นาที	วางผลไม้ให้กระจายทั่วกันในจานแก้วแบบแบน หรือใช้จานกระเบื้องก้นแบน โปรแกรมนี้เหมาะกับผลไม้ทุกประเภท

การใช้คุณสมบัติปรุงอาหารอัตโนมัติด้วยการนึ่ง

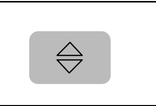
โปรแกรมการปรุงอาหารอัตโนมัติด้วยการนึ่ง ( ) ห้าแบบ มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้า โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยกดปุ่มเลือกขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



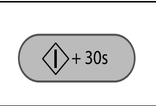
1. กดปุ่ม **Steam Auto Cook** ( ) **(ปรุงอัตโนมัติด้วยการนึ่ง)**



2. เลือกประเภทอาหารที่ต้องการปรุง โดยกดปุ่ม **Steam Auto Cook** ( ) **(ปรุงอัตโนมัติด้วยการนึ่ง)** โปรดดูตารางในหน้าถัดไปเพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่า



3. เพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ถ้าจำเป็น โดยกดปุ่ม **เพิ่ม/ลด** ตามต้องการ



4. กดปุ่ม **Start**

   ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้
   - เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงข้อความ “ENJOY MEAL” กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติด้วยการนึ่ง รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำ โปรแกรมเหล่านี้สามารถใช้พร้อมกับอุปกรณ์การนึ่งอาหาร เวลาในการทำอาหารขึ้นอยู่กับขนาด ความหนา และประเภทของอาหาร เมื่อนึ่งอาหารที่เป็นชิ้นหรือแผ่นขนาดเล็ก ให้กดปุ่มลดเวลา กรณีที่นึ่งอาหารที่เป็นชิ้นขนาดใหญ่ คุณสามารถเพิ่มเวลาโดยกดปุ่มเพิ่มได้
โปรแกรมเหล่านี้ทำงานโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น

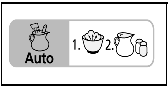
รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ปริมาณน้ำเย็น	คำแนะนำ
1	**ผักสด (ชิ้นเล็ก)**	200 – 800 กรัม	500 มล.	ล้างและทำความสะอาดผัก จากนั้นฝานหรือหั่นเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน เทน้ำครึ่งลิตรในอ่างนึ่งสี่เหลี่ยม วางถาดสแตนเลสในอ่าง ใส่ผักและปิดด้วยฝาสแตนเลส วางจานนึ่งบนจานหมุนโปรแกรมนี้เหมาะสำหรับผักชิ้นเล็กอย่างเช่น บร็อคโคลี่ ดอกกะหล่ำ แครอตหั่นเป็นชิ้นพริกหยวก
2	**ผักสด (ชิ้นใหญ่)**	200 - 800 กรัม	500 มล.	ล้างผักให้สะอาด รินน้ำ ฝ ลิตรในอ่างนึ่งสี่เหลี่ยม วางถาดสเตนเลสในอ่าง ใส่ผักและปิดด้วยฝาปิดโลหะ วางจานสำหรับนึ่งบนจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับผักชิ้นใหญ่ เช่นข้าวโพดทั้งฝัก อาร์ทิโชค ดอกกะหล่ำทั้งหัว มันฝรั่ง และกะหล่ำปลีหั่นสี่
3	**เนื้อปลา (ฟิเลต์)**	100 - 600 กรัม	500 กรัม	ล้างทำความสะอาดเนื้อปลา (ฟิเลต์) เติมน้ำ ½ ลิตรในอ่างนึ่งสี่เหลี่ยม วางถาดสเตนเลสในอ่าง และวางปลาไว้คู่กัน คุณสามารถเติมเกลือ เครื่องเทศ และน้ำมะนาว 1-2 ช้อนโต๊ะได้ตามชอบ ปิดฝาสเตนเลส วางจานนึ่งบนจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับฟิเลต์เนื้อปลาเช่น เนื้อปลาแซลมอน พ็อลแล็ค ทูน่า และปลาค็อด

การใช้คุณสมบัติปรุงอาหารอัตโนมัติด้วยการนึ่ง (ต่อ)

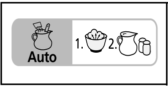
รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ปริมาณน้ำเย็น	คำแนะนำ
4	ไข่	4 - 6 ฟอง	500 กรัม	เติมน้ำ ½ ลิตรในอ่างนึ่งสี่เหลี่ยม วางถาดสเตนเลสในอ่าง เจาะไข่สด 4 – 6 ฟอง (ขนาดกลาง) และวางในช่องเล็ก ๆ ในถาด ปิดฝาสเตนเลส และวางจานนึ่งลงบนจานหมุน เมื่อต้องการทำไข่ 1-3 ฟอง ให้กดปุ่มลดลง หากต้องการปรุงไข่ 7-9 ฟอง ให้กดปุ่มเพิ่มขึ้น
5	อกไก่	100 - 600 กรัม	500 มล.	ล้างทำความสะอาดเนื้ออกไก่ รินน้ำในอ่างสี่เหลี่ยม และอาจเติมเครื่องเทศหรือสมุนไพรได้ตามต้องการ วางถาดสเตนเลสในอ่าง วางอกไก่คู่กัน และปิดฝาสเตนเลส วางจานสำหรับนึ่งบนจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการนึ่งอกไก่และไก่วง หากต้องการนึ่งน่องไก่ ให้กดปุ่มเพิ่มขึ้น

การใช้คุณสมบัติการหมัก

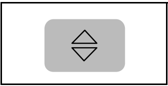
เมื่อใช้คุณสมบัติการหมัก เครื่องจะกำหนดเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดย กดปุ่มเลือก ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



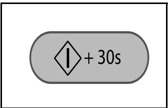
1. กดปุ่ม **Fermentation (การหมัก)**



2. เลือกประเภทอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม **Fermentation (การหมัก)** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ



3. เพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ถ้าจำเป็น โดยกดปุ่ม **เพิ่ม/ลด** ตามต้องการ



4. กดปุ่ม **Start**

   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าอัตโนมัติที่เลือกไว้
   - ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงข้อความ “ENJOY MEAL” กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การตั้งค่าการหมัก

ตารางต่อไปนี้จะแสดงข้อมูลของฟังก์ชันพิเศษต่าง ๆ สำหรับการทำโยเกิร์ต และทิ้งให้แป้งยีสต์ขึ้น โดยจะแสดงปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่ควรทราบ โปรแกรมหมายเลข 1 จะใช้ไมโครเวฟและการอบด้วยความร้อนร่วมกัน จานหมุนจะทำงานในช่วงต้น และหยุดหมุนหลังจากที่เวลาผ่านไป 1 ใน 3 โปรแกรม 2 จะทำงานโดยใช้การอบด้วยความร้อนเท่านั้น (จานหมุนจะไม่ทำงาน)

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1	การทำแป้งยีสต์ให้ขึ้น	500 - 1000 กรัม	5-10 นาทีในถาดอบ	โปรดอ่านตำรับอาหารเบื้องต้นที่ด้านล่าง วางแป้งไว้ในชามแก้วใบใหญ่ (18 ซม.) และคลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ วางชามไว้บนตะแกรงแบบต่ำ กระบวนการทำให้แป้งขึ้นจะหยุดลงเมื่อแป้งหมักมีปริมาตรเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่า คุณสามารถเพิ่มเวลาโดยกดปุ่มเพิ่ม แต่สำหรับแป้งพิซซ่า ขอแนะนำให้กดปุ่มลดเวลา
2	โยเกิร์ต	1000 มล.	12 ชม. ในตู้เย็น	ใช้ชามแก้วหรือชามเซรามิกใบใหญ่ (20 ซม.) ผสมโยเกิร์ตธรรมชาติ 100 กรัมกับนมเปรี้ยว 1 ลิตร (อุณหภูมิปกติ; ไขมัน 3.5%) ใช้ฟิล์มสำหรับปิดอาหารคลุมชามและวางไว้ที่ตะแกรงแบบต่ำ สำหรับการทำโยเกิร์ตครั้งแรก ขอแนะนำให้ใช้ผงหมักที่มีแบคทีเรียในกรดแลคติกชนิดแห้ง และกดปุ่มเพิ่มเวลา (9 ชม.) การเพาะเชื้อสามารถทำตามเวลาปกติคือ 8 ชม. หรือน้อยกว่านั้น เมื่อใช้ถ้วยเซรามิกหรือชามแก้วขนาดเล็ก 6 – 7 ถ้วย คุณสามารถกดปุ่มลดเวลาลงได้

ตำรับอาหารเบื้องต้น

เค้ก:

ผสมแป้งขาว 500 กรัม, ยีสต์แห้ง 1 ห่อ (7 กรัม), น้ำตาล 50 กรัม และเกลือ ¼ ช้อนชา ใส่นมอุ่น 250 มล. (ในการอุ่นนมที่เย็น ให้ใช้ความร้อน 900 วัตต์ เวลา 30 – 40 วินาที) และผสมให้เข้ากัน ใส่เนยอ่อน 100 กรัม (ในการทำให้เนยอ่อน ให้ใช้ความร้อน 900 วัตต์ และเวลา 30 - 40 วินาที), ไข่ 1 ฟอง (อุณหภูมิปกติ) และเตรียมแป้งโดยใช้เครื่องมือนวดแป้งเป็นเวลา 5 นาที

พิซซ่า:

ผสมแป้งขาว 300 กรัม, ยีสต์แห้ง 1 ห่อ (7 กรัม), น้ำตาล 1 ช้อนชา และเกลือ 1 ช้อนชา จากนั้นใส่น้ำอุ่น 200 มล., น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ และเตรียมแป้งโดยใช้ฟังก์ชันนวดแป้งของเครื่องครัวเป็นเวลา 5 นาที

การใช้จานรอง

CE1161T / CE1163F เท่านั้น

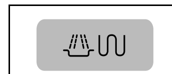
โดยทั่วไปแล้วการทำอาหารในเตาไมโครเวฟ โดยใช้การย่างหรือพลังงานไมโครเวฟในโหมดการย่าง/อบด้วยความร้อน ด้านล่างของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ามักจะนิ่มเกินไป การใช้จานรองของ Samsung จะช่วยทำให้อาหารประเภทนี้กรอบเช่นเดิม

จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย

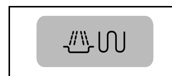
 ก่อนที่จะใช้จานรอง โปรดอุ่นจานให้ร้อนโดยเลือกการทำงานแบบผสมเป็นเวลา 3 ถึง 5 นาที

- การทำงานแบบผสมโดยใช้การอบด้วยความร้อน (250°C) ร่วมกับพลังงานไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 วัตต์)
- การทำงานแบบผสมโดยใช้การย่างร่วมกับพลังงานไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 วัตต์)
- โปรดดูหัวข้อ หน้า 20 และ หน้า 21

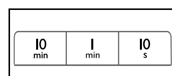
1. อุ่นจานรองให้ร้อน ตามที่อธิบายข้างต้น
   - ใช้ถุงมือกันความร้อนตลอดเวลา เนื่องจากจานรองนี้จะร้อนมาก
2. ทาน้ำมันบนจานรอง ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน
3. วางอาหารบนจานรอง
   - โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)
4. วางจานรองบนจานหมุนของเตาไมโครเวฟ
   - ห้ามวางจานรองโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด



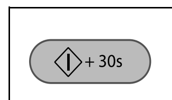
5. กดปุ่ม Microwave +Grill ( ) **(ไมโครเวฟ + ย่าง)**



6. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม Microwave +Grill ( ) **(ไมโครเวฟ + ย่าง)**

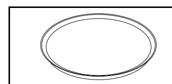


7. กำหนดเวลาปรุงอาหารโดยกด **10min**, **1min**, และ **10s** จนกว่าเวลาที่ต้องการจะปรากฏ



8. กดปุ่ม **Start**
   <u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะเริ่มต้น
   ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

วิธีทำความสะอาดจานรอง



วิธีทำความสะอาดจานรองที่ดีที่สุดคือ การล้างด้วยน้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย

 เนื่องจากจานรองมีผิวหน้าชั้นบนเป็น Teflon หากคุณใช้งานไม่ถูกต้อง อาจเกิดความเสียหายขึ้นได้

- ห้ามหั่นหรือตัดอาหารบนจานรอง ให้นำอาหารออกจากจานรองก่อนที่จะตัดหรือหั่นเสมอ
- กลับอาหารด้วยตะหลิวหรือที่คีบที่ทำจากพลาสติกหรือไม้

การจัดวางจานรอง

ขอแนะนำให้อุ่นจานรองบนจานหมุนโดยตรง

อุ่นจานรองโดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ + ฟังก์ชันการย่าง และใช้เวลาตามที่แนะนำในตาราง

อาหาร	ปริมาณ	เวลาอุ่น (นาที)	โหมดทำงาน	เวลาในการอบ (นาที)	คำแนะนำ
เบคอน	4 - 6 แผ่น (80 กรัม)	3	600W + ย่าง	3½- 4½	อุ่นจานรอง วางแผ่นเบคอนเรียงบนจานรอง นำจานรองไปวางบนตะแกรงแบบสูง
มะเขือเทศย่าง	400 กรัม (4 ชิ้น)	3	300W + ย่าง	6-7	อุ่นจานรอง หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นวงกลมบนจานรอง และนำไปวางไว้บนตะแกรงแบบสูง
ไข่เจียว	300 กรัม	3-4	450W + ย่าง	4-5	ตอกไข่ 3 ฟอง และใส่นม 2 ช้อนชา พร้อมกับเครื่องเทศต่าง ๆ หั่นมะเขือเทศเป็นลูกเต๋า อุ่นจานรอง วางมะเขือเทศบนจานรอง ใส่ไข่ที่ตอกแล้วลงไป พร้อมกับโรยชีสป่น 50 กรัมให้ทั่ว นำจานรองไปวางบนตะแกรงแบบสูง
ผักย่าง	250 กรัม	3-4	450W + ย่าง	8-9	อุ่นจานรองและทาน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางผักสดที่หั่นเป็นแผ่นบนจาน เช่น พริกหยวก หัวหอม และเห็ด จากนั้นนำจานรองไปวางบนตะแกรงแบบสูง
ม้วนแป้งชนิดสอดไส้แช่แข็ง	150 กรัม	2-3	600W + ย่าง	2-3	อุ่นจานรอง วางม้วนแป้งแช่แข็งไว้บนจานรอง วางจานรองไว้บนจานหมุน หลังจากที่อบเสร็จแล้ว ให้ม้วนแป้ง
พิซซ่าแช่แข็ง	300 - 400 กรัม	4-5	600W + ย่าง	6-8	อุ่นจานรอง วางพิซซ่าแช่แข็งบนจานรอง นำจานรองไปวางบนตะแกรงแบบสูง

การตั้งค่าจานรอง

อาหาร	ปริมาณ	เวลาอุ่น (นาที)	โหมดทำงาน	เวลาในการอบ (นาที)	คำแนะนำ
พิซซ่าชิ้นเล็ก (แช่แข็ง)	9 x 30 กรัม (270 กรัม)	3-4	450W + ย่าง	6-7	อุ่นจานรอง วางเพสทรีแช่แข็งชิ้นเล็ก เช่น พิซซ่าหรือคิช บนจานรอง นำจานรองไปวางบนตะแกรงแบบสูง
ชิปสำหรับเตาไมโครเวฟ (แช่แข็ง)	300 กรัม	3-4	450W + ย่าง	12-14	อุ่นจานรอง วางชิปให้กระจายทั่วจานรอง นำจานรองไปวางบนตะแกรงแบบสูง กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาปรุงอาหาร
นักเก็ตเนื้อไก่ (แช่แข็ง)	250 กรัม	4	600W + ย่าง	6-7	อุ่นจานรอง ทาจานรองด้วยน้ำมันหนึ่งช้อนโต๊ะ จากนั้นวางนักเก็ตไก่บนจานรอง นำจานรองไปวางบนตะแกรงแบบสูง กลับด้านหลังจากผ่านไป 4 – 5 นาที
ทาร์ตแอปเปิล (สด)	500 กรัม	3	300W + ย่าง	12-14	เตรียมชอร์ตเพสทรี 250 กรัม และฝานแอปเปิลสองลูกให้เป็นแผ่นบาง อุ่นจานรอง วางชอร์ตเพสทรีแบบบางบนจานรอง นำแอปเปิลที่ฝานแล้ววางบนหน้า โรยน้ำตาล 1 – 2 ช้อนชา จากนั้นนำจานรองไปวางบนตะแกรงแบบสูง

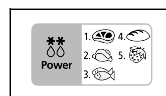
การอบอาหารแบบหลายขั้นตอน

คุณสามารถตั้งโปรแกรมเตาไมโครเวฟเพื่อให้แบ่งการอบอาหารได้ถึงสี่ขั้นตอน (คุณไม่สามารถใช้การอบด้วยความร้อน ไมโครเวฟผสมการอบด้วยความร้อน และการอุ่นร้อนอย่างรวดเร็ว เมื่อต้องการอบอาหารแบบหลายขั้นตอน) ตัวอย่าง: คุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง และอบโดยไม่ต้องตั้งเตาอบใหม่ในแต่ละขั้นตอน คุณจึงสามารถละลายและอบไก่ขนาด 1.8 กก. ในสี่ขั้นตอน:

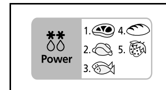
- ***ละลายน้ำแข็ง***
- ***อบไมโครเวฟ 30 นาที***
- ***ย่าง 15 นาที***



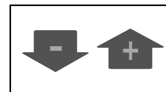
การละลายน้ำแข็งและการพักอาหารจะต้องเป็นสองขั้นตอนแรก การอบแบบผสมและการย่างจะใช้ได้เพียงครั้งเดียวในสองขั้นตอนที่เหลือ แต่คุณจะสามารถใช้ไมโครเวฟได้สองขั้นตอน (โดยใช้ระดับพลังงานต่างกัน)



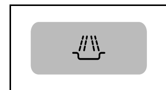
1. กดปุ่ม **Power Defrost** (⁂)



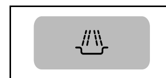
2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Power Defrost** (⁂)



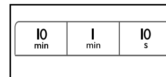
3. เลือกน้ำหนักโดย กดปุ่ม (**+**) และ (**–**) ตามต้องการ (1800 กรัม ดังตัวอย่าง)



4. กดปุ่ม **Microwave** ( ) **(ไมโครเวฟ)**



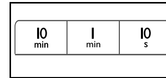
5. กำหนดระดับพลังงานของไมโครเวฟโดยกดปุ่ม **Microwave** ( ) **(ไมโครเวฟ)** เพื่อเลือกระดับ พลังงานตามต้องการ (เช่น 450 วัตต์)



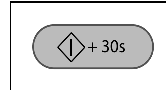
6. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **10min, 1min** and **10s** (เช่น 30 นาที)



7. กดปุ่ม **Grill** ( )



8. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **10min,1min** and **10s** ตามที่ต้องการ (เช่น 15 นาที)



9. กดปุ่ม **Start**

<u>ผลลัพธ์:</u> การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น:

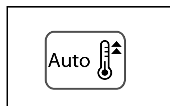
◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว

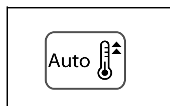
สำหรับการอบด้วยความร้อน ขอแนะนำให้คุณอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว ให้ร้อนเพียงพอก่อนที่จะวางอาหารในเตาอบ

เมื่อเตาอบร้อนได้ที่แล้ว จะรักษาระดับความร้อนไว้ประมาณ 10 นาที จากนั้นจะปิดโดยอัตโนมัติ

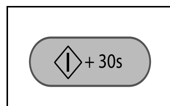
โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนนั้นอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมกับประเภทการอบที่คุณต้องการ



1. กดปุ่ม **Fast Preheat (อุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว)**
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   250°C (อุณหภูมิ)



2. กดปุ่ม **Fast Preheat (อุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว)** ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิ



3. กดปุ่ม **Start**
   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะถูกอุ่นร้อนตามอุณหภูมิที่กำหนด
   - ◆ เมื่อร้อนได้ที่แล้ว เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 6 ครั้ง และจะรักษาอุณหภูมิไว้ 10 นาที
   - ◆ หลังจาก 10 เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง และหยุดการทำงาน

✉ เมื่ออุณหภูมิภายในถึงขีดที่กำหนดไว้ เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 6 ครั้ง ขณะที่เตาอบจะรักษาอุณหภูมิที่กำหนดไว้ล่วงหน้าเป็นเวลา 10 นาที

✉ หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิของเตาอบ ให้กดปุ่ม **Fast Preheat** (อุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว)

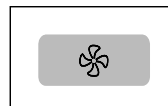
การอบอาหารด้วยความร้อน

การอบด้วยความร้อนช่วยให้คุณสามารถอบอาหารในลักษณะเดียวกับในเตาอบธรรมดา โดยไม่มีการใช้พลังไมโครเวฟ คุณสามารถกำหนดอุณหภูมิได้ตามต้องการ ตั้งแต่ 40°C ถึง 250°C ในระดับที่ตั้งค่าไว้แล้ว 8 ระดับ เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

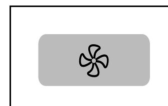


หากคุณต้องการอุ่นเตาอบให้ร้อนอย่างรวดเร็ว
- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

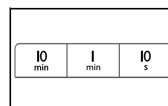
ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน และจานหมุนอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรงแบบต่ำ และนำไปวางบนจานหมุน



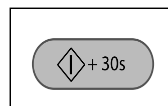
1. กดปุ่ม **Convection** ( ) **(การอบ)**
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (อบด้วยความร้อน)
   250°C (อุณหภูมิ)



2. กดปุ่ม **Convection** ( ) **(การอบ)** ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิ



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **10min, 1min** และ **10s**



4. กดปุ่ม **Start**
   <u>ผลลัพธ์:</u> การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น:
   - ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง



คุณสามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้ทุกเมื่อ โดยกดปุ่ม **Fast Preheat (อุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว)**

TH

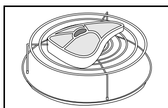
TH

การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

- ***โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด***
- ***คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน***

ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน และตะแกรงอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

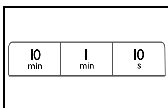


1. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง

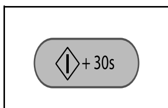


2. กดปุ่ม **Grill** ( )
   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)
   (การย่าง)

- คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



3. เลือกเวลาในการย่าง โดยกดปุ่ม **10min, 1min** and **10s**
   - เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที



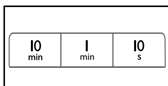
4. กดปุ่ม **Start**
   ผลลัพธ์: การย่างจะเริ่มต้น:
   ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การตั้งเวลาพัก

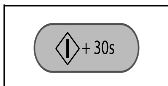
คุณสามารถกำหนดเวลาหยุดพักเพื่อพักอาหารโดยอัตโนมัติ (ขณะที่ไมโครเวฟไม่ทำงาน)



1. กดปุ่ม
   ผลลัพธ์: จอจะแสดงผลดังนี้:
   (พัก/รอ)



2. กำหนดเวลาในการย่างโดยกดปุ่ม **10min, 1min** and **10s**



3. กดปุ่ม **Start**
   ผลลัพธ์: เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบเวลาพักอาหาร

การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

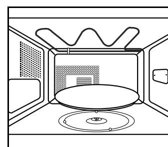
ขดลวดความร้อนจะทำงานเมื่อมีการย่าง

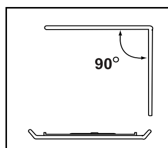
ขดลวดความร้อนจะทำงานเมื่ออบอาหารด้วยความร้อน ย่าง หรืออบโดยใช้ที่เสียบ และสามารถใช้งานได้สองตำแหน่ง:

- ***ตำแหน่งแนวนอนสำหรับการอบด้วยความร้อนและการย่าง***
- ***ตำแหน่งแนวตั้งสำหรับการอบโดยใช้ที่เสียบเท่านั้น (CE1162M/CE1163F)***



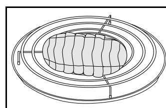
โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไปเมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง





ในการปรับขดลวดความร้อนเป็น...	ให้ทำดังนี้...
แนวตั้ง (เฉพาะการอบโดยใช้ที่เสียบ: CE1162M/CE1163F)	◆ ดึงขดลวดความร้อนลง ◆ ดันไปทางด้านหลังของเตาอบ จนขนานกับผนังด้านหลัง
ตำแหน่งแนวนอน (การอบด้วยความร้อนและการย่าง)	◆ ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว ◆ ดันขึ้นด้านบนจนขนานกับ ผนัง (ด้านบน) ของเตาอบ

การเลือกอุปกรณ์เสริม



การอบด้วยความร้อนแบบเดิมจำเป็นต้องใช้ภาชนะที่เหมาะสม คุณควรใช้เฉพาะภาชนะที่ใช้ในเตาอบธรรมดาเท่านั้น

ภาชนะที่เหมาะสำหรับไมโครเวฟมักจะไม่เหมาะกับการอบด้วยความร้อน โปรดอย่าใช้ภาชนะหรือจานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่างหรืออบด้วยความร้อน) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เป็นโลหะจะทำให้เตาอบเสียหาย



โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร ที่หน้า 23

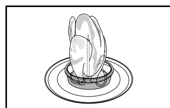
การอบโดยใช้ที่เสียบ

CE1162M / CE1163F เท่านั้น

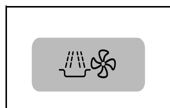
ที่เสียบสำหรับบาร์บีคิวมีประโยชน์สำหรับการย่าง เพราะคุณไม่ต้องกลับด้านของชิ้นเนื้อเอง และสามารถใช้อบแบบผสมร่วมกับไมโครเวฟและการอบด้วยความร้อน



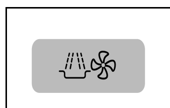
โปรดวางเนื้อให้สม่ำเสมอและสมดุลกัน เพื่อให้แกนเสียบสามารถหมุนได้อย่างทั่วถึง
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด



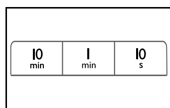
1. ดันที่เสียบเข้าสู่ส่วนกลางของเนื้อ
<u>ตัวอย่าง:</u> เสียบที่เสียบระหว่างกระดูกสันหลังและหน้าอกไก่
วางที่เสียบตั้งตรงในชามแก้ว และนำไปวางบนจานหมุน ใช้น้ำมันเครื่องเทศทาเนื้อให้ทั่ว เพื่อให้เนื้อเหลืองเกรียม



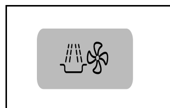
2. กดปุ่ม **Microwave+Convection** ( ) **(ไมโครเวฟ + การอบ)**



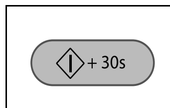
3. เลือกอุณหภูมิโดยกดปุ่ม **Microwave+Convection** ( ) **(ไมโครเวฟ + การอบ)**



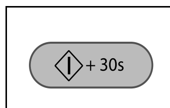
4. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **10min, 1min** และ **10s**
- เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



5. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Microwave+Convection** ( ) **(ไมโครเวฟ + การอบ)**



6. กดปุ่ม **Start**
<u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะเริ่มต้นและที่เสียบจะหมุน
◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง



7. เมื่อเนื้อสุกดีแล้ว ค่อย ๆ ถอดที่เสียบออกอย่างระมัดระวัง โดยใช้ถุงมือกันความร้อน

การตั้งค่าสำหรับการอบโดยใช้ที่เสียบและบาร์บีคิว

TH

ก่อนที่จะใช้ที่เสียบสำหรับอบหรือสำหรับทำบาร์บีคิว ให้ดึงขดลวดความร้อนให้อยู่ในแนวตั้ง
ดันไปทางด้านหลังของเตาอบ จนขนานกับผนังด้านหลัง
อุ่นเตาโดยใช้ฟังก์ชันอุ่นร้อนอัตโนมัติ และใช้เวลาตามที่แนะนำในตาราง

อาหาร	ปริมาณ	โหมดทำงาน	เวลาในการอบ (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ไก่อบ	1000 – 1100 กรัม	450W + ย่าง	28-32	3-5	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วเนื้อไก่ จากนั้นเสียบไม้ วางชามแก้วพร้อมกับที่เสียบตรงกลางของจานหมุน
หมูอบกะทะร้อน	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่าง + อบด้วยความร้อน	70-90	5-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศที่เนื้อหมู จากนั้นเสียบไม้ วางชามแก้วใส่เหล็กเสียบกลางจานหมุน หลังจากอบและระหว่างการพักอาหาร ให้ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม
ข้อไก่งวง	300 กรัม	450W + ย่าง	29-33	5-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศที่ไก่งวง จากนั้นเสียบไม้ วางชามแก้วใส่เหล็กเสียบกลางจานหมุน หลังจากอบและระหว่างการพักอาหาร ให้ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม
โรสต์บีฟ/ โรสต์แลมบ์	250 กรัม	600W + 160°C	29-34	5-15	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศที่เนื้อวัว/เนื้อแกะ จากนั้นเสียบไม้ วางชามแก้วพร้อมกับที่เสียบตรงกลางของจานหมุน คุณสามารถใช้โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติกับโรสต์บีฟ/ โรสต์แลมบ์ หลังจากย่าง และระหว่างเวลาพักอาหาร ควรห่อเนื้อย่างด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม
บาร์บีคิวหมู	150 กรัม	ย่าง + อบด้วยความร้อน	23-28	2	เตรียมที่เสียบพร้อมเนื้อหั่นเป็นก้อนและผัก ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว วางที่เสียบบนเฟือง วางชามแก้วพร้อมกับที่เสียบตรงกลางของจานหมุน
ผักรวม	300 – 400 กรัม	600W + ย่าง	12-14	-	เตรียมที่เสียบพร้อมด้วยหัวหอมใหญ่ พริกหวาน หรือข้าวโพดหั่นเป็นท่อน วางที่เสียบบนเฟือง วางชามแก้วพร้อมกับที่เสียบตรงกลางของจานหมุน

TH

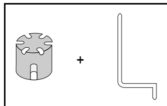
การใช้ที่เสียบแนวตั้งหลายแกน

CE1162M / CE1163F เท่านั้น

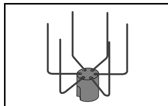
การใช้ที่เสียบหลายแกนสำหรับบาร์บีคิว (คาบอบ)

ใช้การอบด้วยที่เสียบหลายแกน ซึ่งมีแกนหมุน 6 แกน เพื่อทำบาร์บีคิวเนื้อ เป็ดไก่ ปลา ผัก (เช่นหัวหอม พริกหยวก) และผลไม้ซึ่งหั่นเป็นชิ้น ๆ

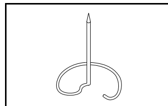
คุณสามารถทำอาหารข้างต้นด้วยแกนหมุนบาร์บีคิว โดยใช้การอบด้วยความร้อนหรือการอบแบบผสม



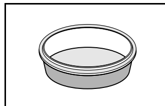
เฟืองหมุนแกนเสียบที่เสียบ



ที่เสียบแบบหลายแกน



ที่เสียบบาร์บีคิว



ชามแก้ว

การใช้ที่เสียบแบบหลายแกนกับแกนหมุน

1. สำหรับการเตรียมบาร์บีคิวโดยใช้ที่เสียบแบบ 6 แกน
2. เสียบอาหารในที่เสียบแต่ละแกนโดยให้มีปริมาณเท่ากัน
3. วางที่เสียบสำหรับอบในชามแก้ว และใส่ที่เสียบแบบหลายแกน เข้าด้วยกัน
4. วางชามแก้วพร้อมกับที่เสียบตรงกลางของจานหมุน

✉ ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ที่ผนังด้านหลังของเตาอบ ไม่ใช่ที่ด้านบนของเตา ก่อนที่จะเริ่มต้นการย่าง

การถอดที่เสียบแบบหลายแกนออกจากเตาอบหลังการย่าง

1. ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำชามแก้วออกจากเตาอบ เนื่องจากชามนี้จะร้อนจัด
2. นำที่เสียบแบบหลายแกนออกจากขาตั้ง โดยใช้ถุงมือกันความร้อนเช่นกัน
3. ค่อย ๆ ถอดแกนหมุนออก และใช้ส้อมนำอาหารออกจากแกนหมุน

✉ ที่เสียบแบบหลายแกนนี้ไม่เหมาะที่จะล้างด้วยเครื่องล้างจาน โปรดล้างด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน นำที่เสียบแบบหลายแกนออกจากเตาอบหลังจากใช้งาน

การใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

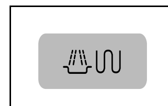


โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบทุกครั้ง จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน

โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงที่เหมาะกับอาหารที่จะปรุง วางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู

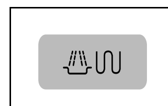


1. กดปุ่ม **Microwave +Grill** ( ) **(ไมโครเวฟ + ย่าง)**

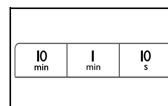
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

   | (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)

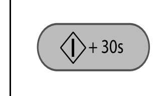
   (การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง)



2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Microwave +Grill** ( ) **(ไมโครเวฟ + ย่าง)** จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (300 - 600 วัตต์)
   - คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **10min, 1min** และ **10s**
   - เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



4. กดปุ่ม **Start**

   <u>ผลลัพธ์:</u>

   ◆ การอบแบบผสมจะเริ่มต้น

   ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การใช้ไมโครเวฟร่วมกับความร้อน

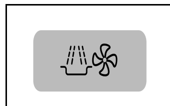
การอบแบบผสมใช้ทั้งพลังงานไมโครเวฟและพลังงานความร้อน คุณไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อน เนื่องจากเตาอบสามารถใช้พลังงานไมโครเวฟได้ทันที

คุณสามารถปรุงอาหารหลายประเภทโดยใช้การอบแบบผสม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง:

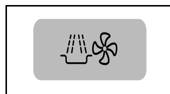
- ***เนื้อและไก่อบ***
- ***พายและเค้ก***
- ***อาหารไข่และชีส***

☛ โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบทุกครั้ง จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

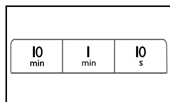
เปิดประตู วางอาหารบนจานหมุน หรือใช้ตะแกรงแบบต่ำซึ่งต้องนำไปวางบนจานหมุนอีกที ปิดประตู ขดลวดความร้อนจะต้องอยู่ในแนวนอน



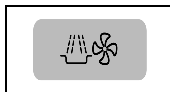
1. กดปุ่ม **Microwave+Convection** ( ) **(ไมโครเวฟ + การอบ)**
   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (ไมโครเวฟผสมการอบด้วยความร้อน)
   250°C (อุณหภูมิ)



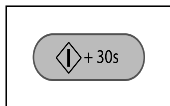
2. เลือกอุณหภูมิโดยกดปุ่ม **Microwave+Convection** ( ) **(ไมโครเวฟ + การอบ)**



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **10min, 1min** และ **10s**
   - เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



4. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Microwave+Convection** ( ) **(ไมโครเวฟ + การอบ)** จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (100 - 600 วัตต์)



5. กดปุ่ม **Start**
   ผลลัพธ์:
   ◆ การอบแบบผสมจะเริ่มต้น
   ◆ เตาอบจะเพิ่มความร้อนจนถึงระดับที่ต้องการ และจากนั้นจะอบด้วยไมโครเวฟจนหมดเวลาอบที่ตั้งไว้
   ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

✉ หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิของเตาอบ ให้กดปุ่ม **Fast Preheat (อุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว)**

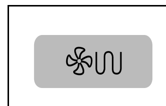
การใช้การอบด้วยความร้อนผสมการย่าง

การปรุงอาหารแบบผสมจะใช้ทั้งการอบด้วยความร้อนและการย่าง

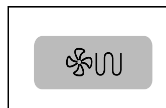


โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

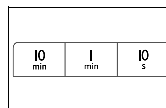
เปิดประตู วางอาหารบนจานหมุน หรือบนตะแกรงแบบต่ำและแบบสูง ซึ่งจะต้องวางไว้บนจานหมุน ปิดประตู ขดลวดความร้อนจะต้องอยู่ในแนวนอน



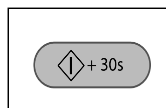
1. กดปุ่ม **Convection+Grill** ( ) **(การอบ+ย่าง)**
   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:



2. เลือกอุณหภูมิโดยกดปุ่ม **Convection+Grill** ( ) **(การอบ+ย่าง)**



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **10min, 1min** และ **10s**
   - เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



4. กดปุ่ม **Start**
   ผลลัพธ์:
   ◆ การอบแบบผสมจะเริ่มต้น
   ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

TH

การใช้คุณสมบัติขจัดกลิ่น

คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการปรุงอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา

กดปุ่ม **Deoderiser (เครื่องขจัดกลิ่น)** หลังจากที่คุณทำความสะอาดเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียง สัญญาณสี่ครั้ง

- เวลาในการขจัดกลิ่นตั้งไว้ที่ 5 นาที
  คุณสามารถเพิ่มได้ครั้งละ 30 นาที เมื่อกดปุ่ม +30s
- คุณสามารถปรับเวลาในการ **ขจัดกลิ่น** โดยกดปุ่ม +30s
- เวลาในการขจัดกลิ่นสูงสุดคือ 60 นาที

ฟังก์ชันหยุดจานหมุนด้วยตนเอง

ปุ่มเปิด/ปิดจานหมุนช่วยให้คุณสามารถใช้จานที่มีขนาดใหญ่เต็มเตา โดยหยุดการทำงานของจานหมุน (เฉพาะการปรุงอาหารด้วยตนเองเท่านั้น)

ผลการปรุงอาหารในกรณีนี้อาจไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากทำได้ไม่ทั่วถึงดี ขอแนะนำให้คุณหมุนจานเองขณะที่ปรุงอาหารไปได้ครึ่งหนึ่ง

คำเตือน! ห้ามอบจานหมุนเปล่า ๆ โดยที่ไม่มีอาหารในเตา

สาเหตุ: อาจทำให้เกิดไฟไหม้ หรือความเสียหายกับตัวเครื่อง

1. กดปุ่ม **Turntable on/off (เปิด/ปิดจานหมุน)**
   ผลลัพธ์: จานหมุนจะไม่ทำงาน
2. ในการใช้งานจานหมุนเช่นเดิม ให้กดปุ่ม **Turntable on/off (เปิด/ปิดจานหมุน)** อีกครั้ง
   ผลลัพธ์: จานหมุนจะกลับมาทำงาน

- โปรดอย่ากดปุ่ม **Turntable on/off (เปิด/ปิดจานหมุน)** ระหว่างที่กำลังปรุงอาหาร ให้ยกเลิกการปรุงอาหาร ก่อนที่จะกดปุ่ม **Turntable On/Off (เปิด/ปิดจานหมุน)**

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะล็อคเตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้

Steam Clean

1. กดปุ่ม **Microwave+Convection** ( ) **(ไมโครเวฟ + การอบ)** และ **Steam clean** ( ) **(ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)** พร้อมกัน (ประมาณสามวินาที)
   ผลลัพธ์:
   - เตาอบจะถูกล็อค
   - จอจะแสดงผลดังนี้ "**LOCK**"
2. ในการปลดล็อคเตาไมโครเวฟ ให้กดปุ่ม **Microwave+Convection** ( ) **(ไมโครเวฟ + การอบ)** และ **Steam clean** ( ) **(ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)** พร้อมกันอีกครั้ง (ประมาณสามวินาที)
   ผลลัพธ์: คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

Auto

1. กดปุ่ม **Fast Preheat (อุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว)** และ **เพิ่ม/ลด** พร้อมกัน (ประมาณหนึ่งวินาที)
   ผลลัพธ์: เตาอบจะไม่ส่งเสียงเตือนเมื่อจบการทำงาน
2. ในการเปิดใช้เสียงเตือนตามเดิม ให้กดปุ่ม **Fast Preheat (อุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว)** และ **เพิ่ม/ลด** พร้อมกันอีกครั้ง (ประมาณหนึ่งวินาที)
   ผลลัพธ์: เตาอบจะกลับมาทำงานตามปกติ

การเลือกและเปลี่ยนหน่วยวัดน้ำหนัก

โดยปกติ หน่วยวัดน้ำหนักของเตาไมโครเวฟนี้จะกำหนดไว้เป็น "กรัม"

1. หากคุณต้องการเปลี่ยนหน่วยวัดน้ำหนักเป็น "**ปอนด์**"
   กดปุ่ม **Convection+Grill** ( ) **(การอบ+ย่าง)** และ **Hold Timer** พร้อมกันประมาณหนึ่งวินาที
   ผลลัพธ์: จอแสดงผลจะแสดงตัวอักษร "**oz**" พร้อมกับกะพริบสามครั้ง ซึ่งหมายความว่าหน่วยวัดน้ำหนักจะถูกกำหนดเป็น "**ปอนด์**"
2. ในการกำหนดหน่วยวัดกลับเป็น "**กรัม**"
   กดปุ่ม **Convection+Grill** ( ) และ **Hold Timer** พร้อมกันประมาณหนึ่งวินาที
   ผลลัพธ์: จอแสดงผลจะแสดงตัวอักษร "**g**" พร้อมกับกะพริบสามครั้ง ซึ่งหมายความว่าหน่วยวัดน้ำหนักจะถูกกำหนดเป็น "**กรัม**"

TH

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานรอง	✓	ห้ามอุ่นร้อนนานเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมาก ๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปากและกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้น ๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง โปรดอย่าใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓ ✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ :แนะนำให้ใช้
✓✗ :ใช้อย่างระมัดระวัง
✗ :ไม่เหมาะสม

TH

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะกับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถปรุงด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อตโกแล็ต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิคและคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการปรุงอาหาร คุณสามารถปิดหรือครอบได้หลายวิธี: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ
คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แครอต/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แบบอาหารจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา
เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา
คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวสวย (พอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	15-16 17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (พอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	20-21 22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	900 วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	900 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	900 วัตต์	10-11	5	เติมน้ำเย็น 1000 มล.

TH

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับผัก 250 กรัม นอกจากที่ควรใช้น้ำน้อยลง - โปรดดูในตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: ตัดผักสดออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

ผักสดควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	4½-5 7-8	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	6-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอต	250 กรัม	4½-5	3	ฝานแครอตเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 7½-8½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
Courgettes	250 กรัม	4-4½	3	ฝานเป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือใส่เนยหนึ่งก้อน อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และโรยด้วยน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	4-4½	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 2½-3	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	5-5½	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	4-5 7-8	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	5½-6	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติคือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7°C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็ก ๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางชนิดสามารถอุ่นโดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ ในขณะที่บางชนิดต้องอุ่นด้วยพลังงาน 600 วัตต์ 450 วัตต์ หรือกระทั่ง 300 วัตต์
โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง
โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)
คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต
โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง
พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และต้นทุกครั้ง หลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

TH

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:
เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักไว้ประมาณ 2-3 นาทีก่อนนำไปป้อนทารก คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิขณะป้อน: ควรอยู่ระหว่าง 30-40°C
นมสำหรับทารก:
เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิขณะป้อน: 37°C

หมายเหตุ:
โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อ)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
อาหารผสมสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30 – 40 วินาที 1 นาที ถึง 1 นาที 10 วินาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา เขย่าให้เข้ากัน และพักเป็นเวลาอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900 วัตต์	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา หนึ่งถ้วย ให้วางตรงกลาง 2 ถ้วย ให้วางตรงข้ามกัน 3 ถ้วย ให้วางเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	900 วัตต์	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าสอดไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4-5	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
อาหารชุด (แช่เย็น)	350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	600 วัตต์	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ
ชีสฟองดูพร้อมรับประทาน (แช่เย็น)	400 กรัม	600 วัตต์	6-7	1-2	ใส่ชีสฟองดูที่พร้อมรับประทานในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอุ่น คนก่อนรับประทาน

TH

การละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อย ๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปปรุงอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าไก่เริ่มอุ่นจากด้านนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็ง และรอประมาณ 20 นาทีก่อนที่จะละลายน้ำแข็งต่อ
พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง - 20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

การละลายอาหารแช่แข็งทุกประเภทควรใช้ระดับพลังงานสำหรับการละลายน้ำแข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	6-7 10-12	15-30	วางเนื้อบนจานกระเบื้องแบบเรียบ หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7-8		
เป็ดหรือไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	12-14	15-60	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่นปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	28-32		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา /	200 กรัม	6-7	10-25	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ปลาทั้งตัว	400 กรัม	11-13		
ผลไม้				
เบอรี่	300 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	1-1½ 2½-3	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวตั้ง (เหมือนหอคอย) บนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น/ แซนด์วิช	250 กรัม	4-4½		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี + แป้งไรย์)	500 กรัม	7-9		

TH

การย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 4 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

อุปกรณ์สำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอเกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บาง ๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การปรุงอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว เตาอบรุ่นนี้สามารถทำงานแบบผสมได้สามแบบ:

600 W + ย่าง, 450 W + ย่าง และ 300 W + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + การย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการปรุงแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่เตาอบทำงานแบบผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น มิฉะนั้น ให้วางบนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้
คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3 นาที นอกจากที่ระบุไว้เป็นอย่างอื่น

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
เบอเกอร์ (แช่แข็ง/ยังไม่ปรุง)	2 ชิ้น (125 กรัม) 4 ชิ้น (250 กรัม)	450W+ย่าง	5-6 8-9	วางเบอเกอร์ดิบเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง กลับด้านหลังจากผ่านไป 3½ (125 กรัม) และหลังจากผ่านไป 5 นาที (250 กรัม) นำเบอเกอร์ไปใส่ขนมปัง
แฮมเบอเกอร์, ชีสเบอเกอร์ ฯลฯ (ปรุงสำเร็จรูปพร้อมขนมปัง)	2 ชิ้น (300 กรัม)	600W+ย่างโดยไม่ต้องอุ่นเตาอบ	5-6	นำเบอร์เกอร์แช่แข็งวางคู่กันในจานที่ไม่ติดไฟ วางจานลงบนจานหมุนโดยตรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450W+ย่าง	13-15	วางกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์ วางจานบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ฟิชกราแตง	400 กรัม	450W+ย่าง	19-21	ใส่ฟิชกราแตงในจานแก้วไพเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่สอง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	3½-4½	3-4	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	300W + ย่าง	4-5 5½-6½	-	หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังมะเขือเทศ-ชีส	4 ชิ้น (300 กรัม)	300W + ย่าง	4½-5½	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
โทสต์ฮาวาย (แฮม สับปะรด แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม) 4 ชิ้น (600 กรัม)	450W + ย่าง	4-5 6½-7½	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงแบบสูง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600W + ย่าง	5-6 7½-8½	-	หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง
กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (แช่เย็น)	450 กรัม	600W + ย่าง	6½-7½	-	วางกราแตงสดในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แอปเปิลอบ	2 ลูก (ประมาณ 400 กรัม) 4 ลูก (ประมาณ 800 กรัม)	300W + ย่าง	6½-7½ 11-13	-	คว้านไส้แอปเปิลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบาง ๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น) 900 กรัม (3 – 4 ชิ้น)	300W + ย่าง	10-11 12-13	9-10 11-12	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่สอง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
แลมบ์ชอป (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	10-12	8-9	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง
สเต็คหมู	400 กรัม (2 ชิ้น)	MW + ย่าง	300W+ย่าง 8-9	ย่างเท่านั้น 8-9	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนสเต็คหมู วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง
ปลาย่าง	400 - 500 กรัม	300W + ย่าง	6-7	7-8	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

TH

การอบด้วยความร้อน

การปรุงอาหารด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมและแพร่หลาย โดยใช้เตาอบธรรมดาและไอร้อน ขดลวดความร้อนและพัดลมจะอยู่ที่ผนังด้านหลัง เพื่อให้ไอร้อนหมุนเวียน

อุปกรณ์สำหรับการอบด้วยความร้อน:

ใช้อุปกรณ์สำหรับเตาอบแบบธรรมดา ถาดสำหรับเตาอบ และภาชนะชนิดอื่น ๆ ที่ใช้ได้ในเตาอบธรรมดา

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยความร้อน:

คุณสามารถทำขนมกรอบเช่นบิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมปังและเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก เพสทรี และซูเฟิลด้วยการอบแบบนี้

ไมโครเวฟ+ความร้อน

การทำงานแบบนี้ผสมผสานพลังงานไมโครเวฟเข้ากับไอร้อน ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการอบโดยที่อาหารยังคงเหลืองเกรียมและกรอบ

การอบด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่แพร่หลาย ด้วยการอบไอร้อนซึ่งกระจายหมุนเวียนด้วยพัดลมที่ผนังด้านหลัง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ความร้อน:

ควรยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ ใช้กับเตาอบได้ (เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องเคลือบที่ไม่มีขอบโลหะ) เช่นเดียวกับอุปกรณ์สำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+การย่าง

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+ความร้อน:

เนื้อและไก่ทุกชนิด และอาหารอบหม้อดิน กราแตง สปองจ์เค้ก และฟรุตเค้กแบบเนื้อเบา พายและครัมเบิล ผักอบ ขนมปังกรอบและขนมปัง

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับอาหารสด เช่นพาย/ดีช พิซซ่า และเนื้อ

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่สอง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
พาย/ดีช พาย/ดีช (อบแล้วและแช่เย็น)	300 กรัม	300W + 180°C	7-8	-	วางพาย/ดีชที่แช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พิซซ่า พิซซ่าแช่เย็น (อบแล้ว)	300 - 400 กรัม	600W +220°C	6-7	-	วางบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
เนื้อ โรสต์บีฟ/โรสต์แลมบ์ (สุกปานกลาง)	1200 - 1300 กรัม	600W + 160°C	19-21	10-12	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยเริ่มจากด้านมันอยู่ข้างล่าง หลังการอบ ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที
ไก่อบ	900 กรัม	450W + 220°C	13-15	9-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยให้ด้านนอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบน พักอาหาร 5 นาที

TH

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับขนมปังก้อน ขนมปังและเค้ก

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ นอกจากที่แนะนำไม่ให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (โรล)				
ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ)	4 - 6 ชิ้น (ประมาณชิ้นละ 50 กรัม)	ใช้ความร้อนเท่านั้น 180°C	2-3	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังก้อน (ยังไม่อบ)	4 - 6 ชิ้น (ประมาณชิ้นละ 50 กรัม)	100 W + 200°C	6-7	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังก้อน (แป้งสดแช่เย็น)	200 กรัม (4 ชิ้น)	180 W +220°C	9-10	วางก้อนขนมปังเป็นวงบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง ปล่อยให้ตรงกลางว่างไว้ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พักอาหาร 2 - 3 นาที
ครัวซองต์ (แป้งสดแช่เย็น)	200 กรัม (4 ชิ้น)	100 W + 200°C	12-14	วางก้อนขนมปังเป็นวงบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง ปล่อยให้ตรงกลางว่างไว้ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พักอาหาร 2 - 3 นาที
บาเกต์				
บาเกต์ (ยังไม่อบ)	200 กรัม (1 ชิ้น)	180 W +220°C	6-7	วางบนตะแกรงแบบสูง ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังกระเทียม (แช่เย็น ยังไม่อบ)	200 กรัม (1 ชิ้น)	180 W +220°C	7-8	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที หลังจากอบ

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
เค้ก				
เฮเซลนัทเค้ก (แป้งสด)	500 กรัม	180 W +220°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	18-20	ใส่แป้งเค้กในถาดอบโลหะกลมขนาดเล็กสีดำ (เส้นผ่าศูนย์กลาง 18 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 -10 นาที
มาร์เบิลเค้ก/ เลมอนเค้ก (แป้งสด)	700 กรัม	180 W +220°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	24-26	ใส่แป้งเค้กในถาดอบแก้วหรือโลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดเล็กสีดำ (ความยาว 25 ซม.) วางเค้ก ไว้บนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 -10 นาที
เค้กปอนด์ (แป้งยีสต์สด)	1000 กรัม	ใช้ความร้อนเท่านั้น 160°C	40-50	วางแป้งเค้กในจานโลหะสีดำก้นลึกโดยใส่ท่อไว้ตรงกลาง (เส้นผ่าศูนย์กลาง 23 ซม.) เช่น เค้ก Guglhupf วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 -10 นาที
เพสทรีแบบหวาน (แป้งยีสต์แช่แข็ง)	250 กรัม (5 ชิ้น)	100 W + 200°C	10-14	วางพาสทรีสดที่มีลูกเกดหรือช็อคโกแลตเป็นวงบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง ปล่อยตรงกลางให้ว่างไว้ สวมถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา จากนั้นพักอาหาร 5 นาที
พัฟพาสทรีสอดไส้ (แช่เย็น)	250 กรัม (5 ชิ้น)	ใช้ความร้อนเท่านั้น 220°C	15-20	ยัดไส้พัฟพาสทรีสดด้วย แฮม ไส้กรอก ชีส หรือผัก เป็นต้น จากนั้นวางเป็นวงกลมบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง
มัฟฟิน (แป้งสด)	6 x 70 กรัม (400 – 450 กรัม)	180 W + 200°C	14-16	วางแป้งสดในจานกระเบื้องให้เสมอกัน เหมาะสำหรับมัฟฟินขนาดกลาง 6 ลูก หรือจานแก้วไพเร็กซ์แบบกลมขนาดเล็ก 6 ใบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหาร 5 นาที

TH

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ นอกจากที่แนะนำไม่ให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ)	4 ชิ้น (ชิ้นละประมาณ 50 กรัม)	100 W + 180°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	7-8	วางเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
ขนมปังก้อน (ยังไม่อบ)	4 ชิ้น (ชิ้นละประมาณ 50 กรัม)	100 W + 200°C	7-8	วางเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
ครัวซองต์ (อบแล้ว)	4 ชิ้น (ชิ้นละประมาณ 60 กรัม)	100 W +180°C	8-9	วางครัวซองต์บนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
บาเกต์ / ขนมปังกระเทียม (ยังไม่อบ)	200 - 250 กรัม (1 ชิ้น)	180 W + 200°C	6-7	วางบาเกต์แช่แข็งบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
บาเกต์ + โรยหน้า	250 กรัม (2 ชิ้น)	450 W +220°C	6-7	วางบาเกต์แช่แข็งที่โรยหน้า (เช่น มะเขือเทศ ชีส แฮม เป็นต้น) เรียงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
ขนมปังเยอรมันทั้งก้อน (ยังไม่อบ)	500 กรัม	180 W + 160°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	15-17	วางขนมปังบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ
เค้กเป็นชิ้น (อบแล้ว มีไส้ผลไม้)	500 - 600 กรัม	300 W + 160°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	9-12	วางชิ้นเค้กแช่แข็งเป็นวงกลมบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากที่อบแล้วให้พักอาหารเป็นเวลา] 5 – 10 นาที
เค้ก (อบแล้วพร้อมไส้ผลไม้)	1200 - 1300 กรัม	180 W + 160°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	18-22	วางเค้กแช่แข็งบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 10-20 นาทีหลังการอบ

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับพิซซ่า พาสต้า ชิปส์และนักเก็ตแช่แข็ง

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ นอกจากที่แนะนำไม่ให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
พิซซ่า (ยังไม่อบ)	300 - 400 กรัม 450 - 550 กรัม	600 W +220°C	10-11 11½-12½	วางพิซซ่าบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากอบแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 2 - 3 นาที
พิซซ่า 2 ชิ้น (ยังไม่อบ)	600 - 700 กรัม (ชิ้นละ 300 - 350 กรัม)	600 W +220°C	14-15	วางพิซซ่าบนตะแกรงแบบต่ำหนึ่งชิ้น และแบบสูงอีกหนึ่งชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
พาสต้า (ลาซาญญ่า หรือแคนเนลโลนี)	400 กรัม	450 W + 200°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	20-22	วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางลาซาญญ่าแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากอบแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 2 - 3 นาที
พาสต้า (มักกะโรนี ทอร์เทลลินี)	400 กรัม	450 W + 200°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	16-18	วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางพาสต้าแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากอบแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 2 - 3 นาที
นักเก็ตเนื้อไก่	250 กรัม	450 W + 200°C	6½-7½	วางนักเก็ตบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากอบแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 2 - 3 นาที
ชิปสำหรับเตาอบ	250 กรัม	300 W +220°C	15-17	วางชิปบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ กลับด้าน 2/3 ครั้ง

TH

คู่มือการย่าง-การอบด้วยความร้อนสำหรับของว่างและเนื้อสัตว์แช่แข็ง

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการโดยใช้ฟังก์ชันอุ่นอัตโนมัติ

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างและการอบด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้
ไม่ควรสัมผัสถูกอุปกรณ์ทำความร้อนโดยตรงหลังจากที่อบอาหารแล้วใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

อาหาร	สัดส่วน	ย่าง+อบด้วยความร้อน เวลาทำงาน (นาที)	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
บาเกต์แช่แข็ง โรยหน้า	250 กรัม	220°C	15-17	วางบาเกต์แช่แข็งที่โรยหน้า (เช่น มะเขือเทศ ชีส แฮม เป็นต้น) เรียงบนตะแกรงแบบต่ำ
พิซซ่าแช่แข็ง	400 กรัม	220°C	13-15	วางพิซซ่าแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ
ปอเปี๊ยะแช่แข็ง	2 x 150 กรัม	250°C	22-25	วางปอเปี๊ยะแช่แข็งคู่กันบนตะแกรงแบบต่ำ
โครเคทมันฝรั่งแช่แข็ง	250 - 500 กรัม	200°C	17-23	วางโครเคทมันฝรั่งแช่แข็ง หรือวาฟเฟิลมันฝรั่งบนตะแกรงแบบต่ำให้เสมอกัน กลับด้าน เมื่อเวลาผ่านไปสองในสาม/
อกเป็ดอบ	300 - 400 กรัม	200°C	30-35	ทาเครื่องเทศ/ซ้อสที่อกเป็ด จากนั้นวางในจานแก้วไพเร็กซ์หรือจานกระเบื้องก้นแบน โดยให้ด้านหนังอยู่ข้างบน วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ

คู่มือการนึ่งสำหรับผักและผลไม้

เทน้ำเย็น 500 มล. ในอ่างนึ่งสี่เหลี่ยม วางกาดสแตนเลสในอ่าง จากนั้นใส่ผัก และใช้ฝาครอบสแตนเลสปิดไว้ วางจานนึ่งบนจานหมุน เวลาในการทำอาหารขึ้นอยู่กับขนาด ความหนา และประเภทของอาหาร เมื่อนึ่งอาหารที่เป็นชิ้นหรือแผ่นขนาดเล็ก ให้ลดเวลา กรณีที่นึ่งอาหารที่เป็นชิ้นขนาดใหญ่ คุณสามารถเพิ่มเวลาได้
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการนึ่งตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	น้ำเย็น (มล.)	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	400 กรัม	500 มล.	900 วัตต์	12-18	ล้างทำความสะอาดบร็อคโคลี่ หั่นออกเป็นขนาดเท่า ๆ กัน จากนั้นวางบนกาดนึ่งให้เสมอกัน
กะหล่ำบรัสเซล	400 กรัม	500 มล.	900 วัตต์	15-20	ล้างทำความสะอาด หั่นออกเป็นขนาดเท่า ๆ กัน จากนั้นวางบนกาดนึ่งให้เสมอกัน
กะหล่ำปลี	800 กรัม	500 มล.	900 วัตต์	25-30	หั่นกะหล่ำปลีออกเป็นสี่ส่วน จากนั้นนำไปวางบนกาดนึ่ง
แครอต	400 กรัม	500 มล.	900 วัตต์	15-20	ล้างทำความสะอาดแครอต และฝานออกเป็นชิ้น ๆ วางชิ้นแครอตบนกาดนึ่ง
ดอกกะหล่ำทั้งหัว	600 กรัม	500 มล.	900 วัตต์	20-25	ทำความสะอาดดอกกะหล่ำทั้งหัว และวางบนกาดนึ่ง
ข้าวโพดทั้งฝัก	400 กรัม (2 ชิ้น)	500 มล.	900 วัตต์	23-28	ล้างทำความสะอาดข้าวโพดทั้งฝัก วางข้าวโพดเรียงบนกาดนึ่ง
Courgettes	400 กรัม	500 มล.	900 วัตต์	10-15	ล้าง Courgette และฝานออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน จากนั้นวางบนกาดนึ่งให้เสมอกัน
ผักรวมแช่แข็ง	400 กรัม	500 มล.	900 วัตต์	18-23	วางผักรวมแช่แข็ง (-18°C) เช่น บร็อคโคลี่ ดอกกะหล่ำ ชิ้นแครอต บนกาดนึ่งสแตนเลสให้เสมอกัน
มันฝรั่ง (ชิ้นเล็ก)	500 กรัม	500 มล.	900 วัตต์	25-30	ล้างทำความสะอาดมันฝรั่ง และใช้ส้อมเจาะเปลือก วางมันฝรั่งทั้งลูกบนกาดนึ่งให้เสมอกัน
แอปเปิล	800 กรัม (4 ลูก)	500 มล.	900 วัตต์	15-20	ล้างและคว้านแกนแอปเปิลออก วางเรียงแอปเปิลตั้งขึ้นในกาดนึ่ง
ลูกแพร์	800 กรัม (4 ลูก)	500 มล.	900 วัตต์	20-25	ล้างทำความสะอาดลูกแพร์ และคว้านแกนออก วางลูกแพร์ตั้งขึ้นบนกาดนึ่ง คุณสามารถใส่เครื่องเทศ เช่น อบเชย กานพลูในน้ำ

TH

คู่มือการนึ่งสำหรับไข่ ปลา และไก่

เทน้ำเย็น 500 มล. ในอ่างนึ่งสี่เหลี่ยม วางกาดสแตนเลสในอ่าง จากนั้นใส่อาหาร และใช้ฝาครอบสแตนเลสปิดไว้ วางจานนึ่งบนจานหมุน
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการนึ่งอาหารด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	น้ำเย็น (มล.)	คำแนะนำ
ไข่ต้มสุก	4 - 6 ฟอง	900 วัตต์	15-20	500 มล.	เจาะไข่สด 4 - 6 และวางไว้ในช่องเล็ก ๆ ของกาดนึ่ง
กุ้งกุลาดำ	250 กรัม (5 – 6 ชิ้น)	900 วัตต์	10-15	500 มล.	เติมน้ำมะนาว 1 -2 ช้อนโต๊ะในกุ้งกุลาดำ จากนั้นวางบนกาดนึ่งให้เสมอกัน
ชิ้นเนื้อปลา (ปลาค้อด, โรสฟิช)	500 กรัม (2 – 3 ชิ้น)	900 วัตต์	12-17	500 มล.	เติมน้ำมะนาว 1 – 2 ช้อนโต๊ะในเนื้อปลา และใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ (เช่น โรสแมรี) จากนั้นวางบนกาดนึ่งให้เสมอกัน
ปลาทั้งตัว	300 กรัม (2 ตัว)	900 วัตต์	15-20	500 มล.	ล้างทำความสะอาดปลาทั้งตัว เช่น ปลาเทราต์ จากนั้นบั้งปลาเป็นสามเส้น วางแทยงมุมในกาดนึ่ง ใส่สมุนไพร เครื่องเทศ และน้ำมะนาว 1 – 2 ช้อนโต๊ะ
เนื้ออกไก่	400 กรัม (2 ชิ้น)	900 วัตต์	20-25	500 มล.	ล้างทำความสะอาดเนื้ออกไก่ จากนั้นวางเรียงในกาดนึ่ง
ไก่เป็นชิ้น (มีกระดูก)	400 กรัม 5 ชิ้น)	900 วัตต์	25-30	500 มล.	ล้างทำความสะอาดชิ้นไก่และใส่เครื่องเทศ วางเรียงชิ้นเนื้อไก่ในกาดนึ่ง

คู่มือการนึ่งสำหรับการนึ่งสองชั้น

เทน้ำเย็น 500 มล. ในอ่างนึ่งสี่เหลี่ยม วางกาดสแตนเลสในอ่างและ ใส่เนื้อปลาหรือเนื้อไก่
วางกาดพลาสติกสำหรับการนึ่งสองชั้นไว้บนกาดสแตนเลสและใส่ผักลงไป
ปิดด้วยฝาครอบสแตนเลสสี่เหลี่ยม วางจานนึ่งบนจานหมุน
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการนึ่งอาหารด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	น้ำเย็น (มล.)	คำแนะนำ
เนื้อปลาแซลมอนและผัก	300 กรัม บวก 300 กรัม	900 วัตต์	10-15	500 มล.	ล้างทำความสะอาดเนื้อปลาแซลมอน จากนั้นเติมน้ำมะนาว 1 – 2 ช้อนโต๊ะ และใส่สมุนไพร วางเรียงเนื้อปลาในกาดนึ่ง วางผักที่ฝานเป็นชิ้นในกาดนึ่งพลาสติก และวางไว้บนกาดนึ่งสแตนเลส
อกไก่กับบร็อคโคลี่	300 กรัม บวก 300 กรัม	900 วัตต์	18-23	500 มล.	ล้างและใส่เครื่องเทศในชิ้นเนื้ออกไก่หรืออกไก่งวง จากนั้นวางเรียงในกาดสแตนเลส วางบร็อคโคลี่ในกาดนึ่งพลาสติก และวางไว้บนกาดนึ่งสแตนเลส

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแล็ต

ใส่ช็อคโกแล็ต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแล็ตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังการอบ

การทำน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิง (สำหรับเค้กและกาโต้)

ผสมน้ำตาลโรยหน้าสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
จนน้ำตาล/ไอซิงใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอรี่ชนิดต่าง ๆ) ในชามแก้วที่มีขนาดเหมาะสม
และมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ ใส่ลงในขวดแยม
ที่มีฝาปิดสนิท พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) โดยปฏิบัติตาม
คำแนะนำของผู้ผลิต และคนให้เข้ากัน ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาด
พอเหมาะและมีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่นมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาทีโดยใช้ความร้อน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

TH

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ของเตาไมโครเวฟ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารสะสมอยู่:

- ***ผิวหน้าด้านในและด้านนอก***
- ***ประตูและซีลขอบประตู***
- ***จานหมุนและวงแหวน***


ทุกครั้ง โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท


การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ


ห้าม ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ **ห้าม** ใช้สารขัดถูหรือสารทำละลายทางเคมีเด็ดขาด
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตูไม่ให้มีเศษอาหาร:

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท


ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อน ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น


คำแนะนำสำหรับการปรุงอาหาร ตะแกรงนึ่ง และเตาอบ จะไม่ระบุว่าให้ใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

TH

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบถ้าประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย:

- *บานพับเสียหาย*
- *ซีลสึกกร่อน*
- *โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ*

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

☛ **ห้าม** ถอดโครงภายนอกของเตาอบ ถ้าเตาอบเกิดข้อผิดพลาดหรือต้องมีการซ่อมบำรุง หรือหากคุณมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของเครื่อง:

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

✉ หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

- **สาเหตุ:** ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

รายละเอียดด้านเทคนิค

SAMSUNG ทำทุกวิถีทางเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

การจ่ายไฟ	กระแสสลับ 220V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน	
พลังงานสูงสุด	3100 วัตต์
ไมโครเวฟ	1400 วัตต์
ย่าง (ขดลวดความร้อน)	1300 วัตต์
ความร้อน (ขดลวดความร้อน)	1700 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 900 วัตต์ – 6 ระดับ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง)	
ด้านนอก	522 x 539 x 312 มม.
ช่องของเตาอบ	355 x 380.6 x 234 มม.
ปริมาตร	1.1 ลูกบาศก์ฟุต
น้ำหนัก	
สุทธิ	21 กก. โดยประมาณ
พร้อมบรรจุภัณฑ์	27 กก. โดยประมาณ • CE1160 • CE1161T • CE1162M 28 กก. โดยประมาณ • CE1163F

